



Ficha Comercial

Frumen Rebozador estilo NEW YORK

DOMÉSTICA

Especificaciones

Rebozador de granulado heterogéneo de color naranja con presencia de especias.

Formatos

Disponibles

Bolsa de 120 g.

Sugerencias de Preparación

Trocear en forma de nuggets o fingers 500 g de pechugas de pollo. Batir un huevo. Sumergir las porciones en el huevo batido y rebozarlas. Freír las piezas en abundante aceite a fuego medio hasta que estén doradas.

Usos



Empanar



Rebozar

Beneficios

Ligeramente especiado.

Rebozados al más puro estilo neoyorquino.

Acabado crujiente.

Aplicaciones

Culinarias

Empanado crujiente y ligero para carnes, pescados y verduras.



Ficha Comercial

Frumen Rebozador estilo NEW YORK

DOMÉSTICA

Ingredientes

Harina de trigo, copos de patata deshidratada, especias (cebolla, ajo, pimienta y perejil), sal, almidón y aromas.

Información **nutricional**

Valores medios por 100 g:

Valor Energético	1474 kJ / 348 kcal
Grasas	1,1 g
de las cuales saturadas	0,3 g
Hidratos de carbono	73 g
de los cuales azúcares	1,3 g
Fibra alimentaria	4,7 g
Proteínas	9,1 g
Sal	4,0 g

