



Ficha Comercial

Rebozador Sin Gluten

DOMÉSTICA

Especificaciones

Rebozador sin gluten de granulado heterogéneo y de color dorado.

Formatos Disponibles

Bolsa de 300 g.

Sugerencias de Preparación

Preparar el alimento a rebozar. Batir un huevo y pasarlo por el mismo y empanar. Freír las piezas rebozadas en abundante aceite muy caliente.

Usos



Empanar



Rebozar

Beneficios

Muy versátil.

No contiene alérgenos, ni trazas.

Especial para celiacos.

Aplicaciones Culinarias

Empanado crujiente y ligero para carnes, pescados y verduras.



Ficha Comercial

Rebozador Sin Gluten

DOMÉSTICA

Ingredientes

Maíz 100%
Sin gluten (< 20 ppm)

Información **nutricional**

Valores medios por 100 g:

Valor Energético	1610 kJ / 380 kcal
Grasas	0,7 g
de las cuales saturadas	0,1 g
Hidratos de carbono	83 g
de los cuales azúcares	0,6 g
Fibra alimentaria	4,2 g
Proteínas	7,9 g
Sal	0,03 g

