



Ficha Comercial

Frumen Tempura Oriental

HORECA

Especificaciones

Color blanco.

Preparado completo para la elaboración de rebozados sin huevo, crujientes y ligeros. Ideal para mariscos, pescados y verduras.

Formatos

Disponibles

Bolsas 1 kg y 5 kg.

Sugerencias de Preparación

Preparar el alimento a rebozar. Echar 100 g de producto en 150-170 ml de agua muy fría. Batir bien hasta la completa disgregación de grumos. Sumergir el alimento en la mezcla. Freír las piezas rebozadas en abundante aceite muy caliente.

Usos



Empanar



Rebozar

Beneficios

Toque gourmet a tus platos.

Muy versátil.

No es necesario utilizar huevo.

Rebozados crujientes, ligeros y esponjosos.

Óptima absorción de agua y gran rendimiento en la aplicación.

Aplicaciones

Culinarias

Empanado crujiente y ligero para carnes, pescados mariscos y verduras.



Ficha Comercial

Frumen Tempura Oriental

HORECA

Ingredientes

Harina de trigo, almidón, gasificantes, espesantes y colorantes.

Información **nutricional**

Valores medios por 100 g:

Valor Energético	1470 kJ / 347 kcal
Grasas	0,9 g
de las cuales saturadas	0,2 g
Hidratos de carbono	75 g
de los cuales azúcares	1,2 g
Fibra alimentaria	3,0 g
Proteínas	7,8 g
Sal	1,8 g

