



## Ficha Comercial

### Frumen Con Especias

HORECA

#### Especificaciones

Granulado homogéneo color beige, al que se le ha añadido ajo, cebolla, perejil y pimienta blanca.

#### Formatos Disponibles

Bolsas de 5 kg.

#### Sugerencias de Preparación

Para obtener unas riquísimas albóndigas o unos filetes rusos, al gusto tradicional con acabado casero, le sugerimos mezclar por cada kilo de carne picada, 200 g de nuestro pan rallado con especias y 200 ml de agua o vino blanco, al gusto.

#### Usos



Empanar



Incorporar

#### Beneficios

Sabor intenso.

Empanado fino y ligero.

Preparados mas jugosos.

Con un toque de especias naturales.

#### Aplicaciones Culinarias

Empanado fino y ligero para carnes, pescados y verduras. Se recomienda emplear huevo.

Ideal para añadir a salsas o platos para espesar y dar textura.

Se puede incorporar en hamburguesas y albóndigas.



# Ficha Comercial

## Frumen Con Especias

HORECA

### Ingredientes

Harina de trigo, agua, sal y levadura adicionado con especias (9%) (ajo, cebolla, perejil y pimienta).

### Información **nutricional**

Valores medios por 100 g:

|                         |                    |
|-------------------------|--------------------|
| Valor Energético        | 1466 kJ / 346 kcal |
| Grasas                  | 2,1 g              |
| de las cuales saturadas | 0,4 g              |
| Hidratos de carbono     | 69 g               |
| de los cuales azúcares  | 5,1 g              |
| Fibra alimentaria       | 5,6 g              |
| Proteínas               | 9,8 g              |
| Sal                     | 4,5 g              |

