



Ficha Comercial

Frumen Natural

HORECA

Especificaciones

Granulado fino y homogéneo, color blanco marfil.

Formatos Disponibles

Bolsas de 5 kg.

Sugerencias de Preparación

Trocear o filetear el producto que se quiera: pechugas de pollo u otro tipo de carne o pescado. Batir un huevo, pasarlo por él y empanar. Freír las piezas empanadas en abundante aceite muy caliente.

Usos



Empanar



Incorporar



Espesar



Gratinar

Beneficios

Muy versátil.

Empanado fino y ligero.

Muy baja absorción de grasa.

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.

Perfecto para gratinar platos y obtener una cobertura dorada y deliciosa.



Ficha Comercial

Frumen Natural

HORECA

Ingredientes

Harina de trigo, agua, sal y levadura.

Información **nutricional**

Valores medios por 100 g:

Valor Energético	1574 kJ / 371 kcal
Grasas	1,4 g
de las cuales saturadas	0,3 g
Hidratos de carbono	78 g
de los cuales azúcares	2,3 g
Fibra alimentaria	4,0 g
Proteínas	9,7 g
Sal	0,77 g

