



Ficha Comercial

Frumen Rebozador estilo NEW YORK

HORECA

Especificaciones

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

Formatos Disponibles

Bolsas de 800 g y 5 kg.

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

HORECA

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

