



Gratinatura Croccante

Panatura Croccante è l'unico preparato sul mercato con una granulometria studiata per garantire una croccantezza e una doratura perfetta, anche in forno.

Come in rosticceria

Una granulometria appositamente studiata per aderire meglio all'alimento e favorire la formazione di una crosta più spessa che non si stacca in fase di cottura. Uno strato più spesso che rallenta e riduce l'assorbimento di olio, per un risultato finale più croccante, non unto e leggero, come in rosticceria.

Per panature e gratinature saporite

L'aggiunta di estratti di lievito e la precottura della miscela in forno con olio extra- vergine d'oliva, inoltre, esalterà ancor più il sapore dei tuoi preparati. Per esaltare il gusto e la croccantezza dei piatti basterà aggiungerlo direttamente sulla superficie degli alimenti, prima di infornare.

Ideale per:

- Pesce e verdure dalla croccantezza e doratura perfette
- Ideale sia al forno, sia in padella e alla griglia
- Per esaltare il gusto di piatti come pasta, insalata e mozzarella in carrozza
- Ottima per la cotoletta



Qualità per natura

Con Lievito

Scheda Tecnica

Confezione: busta da 200 g | Scadenza (TMC): 18 mesi | Ingredienti: pangrattato 80% (farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito, sale), olio extravergine di oliva (18%), estratto di lievito naturale.

Dimensione busta (cm): L 13 x P 5,5 x H 22,5 | Codice Ean: 8009355002396 | Iva: 10% | Quantità per ct.: 6 | Ct. per strato: 14 | Strati per pallet: 4 | Ct. per pallet: 56

Dimensione ct. (cm): L 15,5 x P 33 x H 22