

"NoProtein" TEMPURA V1

Categoria : TEMPURA

Pubblicato da [Achille](#) in 12-9-2024

Â Â "NoProtein" TEMPURA V1 Preparato per Pastelle Gluten FreeÂ Codice prodotto:Â 2091 e sue declinazioni Dose di impiego:Â Mix completo al 100 %. Caratteristiche:Â â€œNoProteinâ€ Tempura, Â" un preparato per la produzione di pastelle gluten free in generale. La sua peculiare composizione permette una perfetta aderenza della pastella al prodotto anche nelle situazioni piÃ¹ difficili (umiditÃ irregolare, elevate temperature), facendo cosÃ¬ da â€œfondoâ€™ per eventuale panatura.Â All prodotto rimane croccante a lungo anche con prodotti (come le verdure) ad elevato tenore di umiditÃ . Utilizzo:Â â€œNoProteinâ€ Tempura puÃ² essere utilizzato nella preparazione di pastelle per frittura con panatura.Â ConservabilitÃ : Â 24 mesi dalla data di produzione. Imballo:Â Sacco carta da kg. 15.