

CRISP FRYING

Categoria : **TEMPURA**

Publicato da [Achille](#) in 28-6-2019

È **CRISP FRYING** Preparato per impanature e pastelle. Codice prodotto: **3500** Dose di impiego: preparato completo al 100 % Caratteristiche: È **CRISP FRYING** un preparato per la produzione di pastelle in generale. La sua peculiare composizione permette una perfetta aderenza della pastella al prodotto anche nelle situazioni più difficili (umidità irregolare, elevate temperature, ecc.), facendo da "fondo" per eventuale panatura. Il prodotto rimane croccante a lungo anche con prodotti, come le verdure, ad elevato tenore di umidità. Utilizzo: È **CRISP FRYING** può essere utilizzato tal quale nella preparazione di pastelle per frittura con o senza panatura. Conservabilità : 12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro. Imballo: Sacco o secchiello da kg. 25, 15, 10, 5, 1.