



OPIS PRODUKTU

PANIERKA MOKRA SPEZIAL

Nr artykułu	Opis	Dozowanie	Kolor	Dominująca nuta smakowa
5068 02	mokra panierka w proszku	770 g rozpuścić w 1 l wody	Biały proszek	Neutralna

Zastosowanie:

Produkt zwiększa trwałość panierki na wszelkiego rodzaju produktach panierowanych.

Sposób przygotowania:

770 g preparatu rozpuścić i wymieszać w 1 litrze wody, aż do uzyskania jednolitej konsystencji bez grudek. Zamoczyć panierowany produkt, poczekać, by trochę ociekł.

Na koniec, w zależności od celu użycia, zastosować wybraną panierkę z gamy produktów AVO.

Przy dłuższych przerwach w panierowaniu rozpuścić na nowo moką panierkę.

Panierowanych kawałków nigdy nie kłaść na siebie, ponieważ zlepią się szybko ze sobą!

Zalety produktu:

- szybko się rozpuszcza,
- neutralny w smaku,
- nie tworzy grudek,
- zapewnia doskonałą trwałość panierki na produktach,
- zmniejsza straty na wadze mięsa i ryb podczas smażenia,

Skład:

Modyfikowana skrobia kukurydziana, E1404 utleniona skrobia pszenna.