

Chapelure Blonde

Traditionnel - Epices - Aides culinaires - Aides culinaires

Réf. : 10CB5

Produit de couleur brune obtenu par broyage de pains ou de biscottes boulangères sans aucune adjonction.

Ingrédients : Farine de blé, eau, levure boulangère, graisse de palme, protéines de lait et lactose, gluten, sucre, sel, farine de blé malte, anti-oxygène : acide ascorbique (E300). CONTIENT: produit à base farine de blé, lait et dérivés.

Suggestion :

Mode d'emploi : La chapelure ménagère est utilisée pour paner la viande, le poisson.. Elle peut aussi servir à gratiner des plats ou à farcir des légumes ou des viandes. Panure : Tremper l'aliment dans de l'œuf battu puis le rouler dans la chapelure. Gratinage : Saupoudrer le plat de chapelure. Farces : mélanger 2 à 3 cuillères à soupe de chapelure dans 500g de farce. Aspect après cuisson : couleur jaune dorée, texture fine en bouche et croustillante.

Conservation : 24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Dosage :

Conditionnement : sachet de 1kg.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

Valeur énergétique: 1725kj / 408kcal

Protides: 13.5g

Glucides: 72.3g

Lipides: 7.2g

Sodium: 253g

Autres parfums :

NECTARYS SARL - Parc d'activités de Lanserre - 49 610 - Juigné-sur-Loire

Tél. 02 41 57 15 15
<http://www.nectarys.com>
contact@nectarys.com