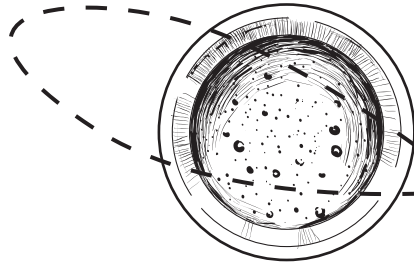




Φρυγανιές

Αυτή η σειρά προϊόντων προσφέρει μεγάλη ποικιλία μιγμάτων που ξεφεύγουν από τα παραδοσιακά όρια και δίνουν νέες μρωδάτες πινελιές που απογειώνουν τα παρασκευάσματά σας. Η γεύση εμπλουτίζεται με μικρές δόσεις αρωματικών φυτών, μπαχαρικών και καρυκευμάτων, ενώ η διαδικασία του παναρίσματος γίνεται απλή και αποτελεσματική. Το τελικό σας παρασκεύασμα αναμφίβολα αποκτά υπέροχη γεύση, ιδανική υφή και σφραγίζεται ποιοτικά από την μακροχρόνια εμπειρία της Παπαδημητρίου Α.Β.Ε.Ε..



Προϊόν	Περιγραφή	Δοσολογία	Συσκ.	Χρήση
Γαλέτα Τριμμένη	Τρίμμα Γαλέτας με υψηλή απορροφητικότητα, ιδανική για προϊόντα κιμά.	Εξαρτάται από την συνταγή	1 kg	
Γαλέτα χωρίς Γλουτένη	Τρίμμα Γαλέτας με υψηλή απορροφητικότητα, ιδανική για προϊόν κιμά χωρίς Γλουτένη.	Κατά προτίμηση	1 kg	
Μίγμα Φρυγανιάς	Μίγμα φρυγανιάς για εφαρμογή σε σαλάτες.	Εξαρτάται από την συνταγή	1 kg	
Φρυγανιά Rusk	Ιδανικό για hamburger και προϊόντα κρέατος.	Εξαρτάται από την συνταγή	1 kg	
Φρυγανιά Panko	Ελαφρύ & τραγανό προϊόν άσπρου χρώματος, ιδανικό για hamburger και πανάρισμα.	Εξαρτάται από την συνταγή	1 kg	
Φρυγανιά Texturizado 6850-B	Φρυγανιά για υψηλή απόδοση. Προσδίδει όγκο στα hamburgers και στα προϊόντα κρέατος.	Εξαρτάται από την συνταγή	1 kg	
Τρίμμα Άρτου	Τρίμμα από ψωμί για όλες τις χρήσεις.	Εξαρτάται από την συνταγή	1 kg	
Tempura	Έτοιμο μίγμα για παρασκευή Tempura.	Κατά προτίμηση	1 kg	
Κουρκούτι για Σνίτσελ	Μίγμα για κουρκούτι, για παρασκευή πεντανόστιμου σνίτσελ.	Κατά προτίμηση	1 kg	



Πληθώρα συσκευασιών και μεγεθών.



Όλα τα εμπορεύματα προέρχονται από περισσότερες από μία χώρες.



Φρυγανιές



Φρυγανιές για Πανάρισμα

Προϊόν	Περιγραφή	Δοσολογία	Συσκ.	Χρήση
Φρυγανιά Πανέ	Γαλέτα για όλες τις χρήσεις.	Εξαρτάται από την συνταγή	1 kg	
Φρυγανιά Πανέ με Δημητριακά	Πανάρισμα που αποτελείται από φρυγανιά και corn-flakes, το οποίο δίνει ιδιαίτερη και τραγανή επικάλυψη στο κρέας.	Εξαρτάται από την συνταγή	1 kg	
Φρυγανιά Πανέ «Arizona» με Αρωματικά Φυτά	Γαλέτα με ιδιαίτερα αρωματικά φυτά.	Κατά προτίμηση	1 kg	
Φρυγανιά Πανέ «Mexico» Πικάντικη	Γαλέτα με ρίγανη και chili.	Κατά προτίμηση	1 kg	
Φρυγανιά Πανέ «Acarulco» με Αρωματικά Φυτά	Γαλέτα με κρεμμύδι και μαύρο πιπέρι για υπέροχο αποτέλεσμα, γευστικά και εμφανισιακά.	Κατά προτίμηση	1 kg	
Φρυγανιά Πανέ με Σουσάμι	Μοναδικό μίγμα φρυγανιάς με μπικονόσπορο και σουσάμι.	Κατά προτίμηση	1 kg	

Διατίθενται στα εξής χρώματα:



Άσπρη



Κίτρινη



Πορτοκαλί



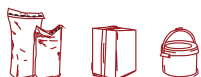
Χρυσή



Δίχρωμη



Tricolore



Πληθώρα συσκευασιών και μεγεθών.

Φρυγανιές Plus

(Δεν είναι απαραίτητη η χρήση κουρκουτιού)

Προϊόν	Περιγραφή	Δοσολογία	Συσκ.	Χρήση
Φρυγανιά Πανέ Plus	Πλήρες μίγμα παναρίσματος με μπαχαρικά, έτοιμο για χρήση.	Κατά προτίμηση	1 kg	
Φρυγανιά Πανέ «Arizona» Plus	Πλήρες μίγμα παναρίσματος με ιδιαίτερα αρωματικά φυτά, έτοιμο για χρήση.	Κατά προτίμηση	1 kg	
Φρυγανιά Πανέ «Mexico» Plus	Πλήρες μίγμα παναρίσματος με ρίγανη και τσίλι, έτοιμο για χρήση.	Κατά προτίμηση	1 kg	
Φρυγανιά Πανέ «Acarulco» Plus	Πλήρες μίγμα παναρίσματος με κρεμμύδι και μαύρο πιπέρι για υπέροχο αποτέλεσμα, γευστικά και εμφανισιακά, έτοιμο για χρήση.	Κατά προτίμηση	1 kg	
Φρυγανιά Πανέ με Σουσάμι Plus	Πλήρες μίγμα παναρίσματος με σουσάμι και παπαρουνόσπορο, έτοιμο για χρήση.	Κατά προτίμηση	1 kg	
Φρυγανιά Πανέ Τυριών Plus	Πλήρες μίγμα παναρίσματος με τυρί και αρωματικά φυτά, έτοιμο για χρήση.	Κατά προτίμηση	1 kg	

Διατίθενται στα εξής χρώματα:



Σύστημα για τραγανές κοτομπουκιές

Προϊόν	Περιγραφή
Βήμα 1. Καρύκευμα για κοτομπουκιές	Πλήρες σύστημα μαριναρίσματος, pre dusting, και παναρίσματος για τις πιο τραγανές κοτομπουκιές χωρίς χρήση ειδικής φριτέζας.
Βήμα 2. Μίγμα για κοτομπουκιές	



Όλα τα εμπορεύματα προέρχονται από περισσότερες από μία χώρες.