



Re-découvrez
la « Chapelure Prête à l'Emploi »

Une chapelure Veggie !
Il n'est plus nécessaire d'utiliser une
« anglaise » pour paner.



AVANTAGES / ATOUTS

Rapide & facile d'utilisation
Convient aux régimes Végétariens / Végétaliens
- 25 % de sel* par rapport à l'ancienne recette

MODE D'EMPLOI :

Tremper la pièce à paner, légèrement humide
dans la Chapelure Prête à l'Emploi et passer en
cuisson, ou, saupoudrez en surface avant de
gratiner.

RESTAURATION COMMERCIALE & SOCIALE !

RENDEMENT : 35 portions
DLUO : 18 mois

UTILISATION :
Panures classiques
Nuggets végétariens
Gratins
Légumes farcis
Fromages panés



La Marque
des Pros