



**Chapelure
Dorée
1 kg**



Découvrez en ligne toutes nos nouvelles recettes sucrées

● **CARACTERISTIQUES :**

Farine de blé, sel, levures, épices (curcuma, paprika).

Origine Matière Première : U.E.

Conditionnement : Loire Atlantique (44).

CODE EAN	Désignation Article Unité Consommateur (UC)	PCB UC/UE	Poids net UE en kg	Nb UE couche	Nb UE palette	Poids net palette/kg
3600900020794	Chapelure Dorée 1 kg	10	1	8	320	320

● **AVANTAGES :**

Goût et odeur typique du pain.

Granulométrie homogène.

Couleur jaune brun.

Sans additif et sans sucre ajouté.

● **BÉNÉFICES :**

Apporte un enrobage bien homogène et une tenue de panure inégalable.

Apporte une couleur jaune bien dorée qui donne de la gourmandise à votre plat.

Apporte du croustillant et un aspect crispy.

● **USAGES :**

Adapter pour une panure à l'anglaise, asiatique ou à saupoudrer.

Gratiner vos entrées (nuggets panés en salade César, beignets de crevettes, arancinis, tapas, ...).

Gratiner ou paner vos plats chauds et froids (gratins, cassoulets, wraps de poulet crispy, ...).

Gratiner ou texturer vos desserts (crumble, gâteaux à la chapelure, ...).

Assaisonner à votre goût pour tweeter vos plats.

SERVICE COMMERCIAL TIPIAK® RESTAURATION

TIPIAK EPICERIE

D2A Nantes Atlantique - CS10005

FR 44860 Saint-Aignan de Grand Lieu

☎ 02 40 32 48 16

@restoration.epicerie@tipiak.fr

SERVICE COMMANDES TIPIAK® RESTAURATION

☎ 02 40 32 11 33

@adv.epicerie@tipiak.fr

