



**ALIMENTARE
SECCO**
SPECIALITA'

**MAGO PANATA
KG.2**

WIBERG **CODICE
84475**



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Miscela di ingredienti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sapore: moderatamente salato, con una delicata nota di noce moscata e pepe.

INGREDIENTI

Farina di frumento 57 %, uovo intero in polvere 29 %, sale cristallino naturale, spezie.

***GLUTINE, UOVA.

SHELF LIFE:

12 mesi, conservato in luogo chiuso e asciutto.

UTILIZZO

Mescolare una parte di Mago Panata con due parti di acqua.

Il composto ottenuto sostituisce la classica panatura a base di farina, uova

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it