



**EMPANIZADOR PANKO 200 G SATORU**

**Beneficios principales:**

- Harina de Trigo (no es pan)
- Kosher
- Absorbe menos grasa que el pan molido tradicional
- Textura mas crujiente
- Contiene hierro
- NON GMO (sin glutamato monosodico)
- Libre de grasa.

**Modo de uso o empleo:**

Batir varios huevos, al que se anadiran los condimentos como son el ajo, pimienta, perejil, sal y otras hierbas aromaticas, segun las preferencias de cada uno.

Sumergir el producto a rebosar y empanizar con el Panko Satoru Freir en aceite, o calentar en horno.

Productos que se pueden usar: filetes de cualquier tipo de carne: ternera, pollo, cerdo, pescado, langostinos, etc.

O si lo prefiere con verduras y hortalizas como zanahoria, esparragos, berenjenas, cebolla, pimientos, calabacin, etc.

O bien croquetas, milanesa, pescados a la romana, calamares, gambas, langostinos, pescados, tofu, etc.

**Restricciones:**

Conservese en un lugar fresco y seco

**Ingredientes principales:**

1. Harina de trigo

**\$40.68MN**