



Chapelure aux légumes

dans 5 variétés gustatives



Tout juste sorties de notre cuisine de développement, nous vous proposons de nouvelles variétés de chapelure sans gluten. Les 5 nouveautés sont confectionnées à base de légumes et de fines herbes comme les betteraves, les carottes et le persil et ne sont pas uniquement destinées à la production sans gluten!

Panez la viande, le poisson et les légumes de façon conventionnelle ou utilisez les chapelures aux légumes comme ingrédients pour la préparation de hamburgers ou de boulettes de viande. Toujours croustillantes à souhait et aromatiques, elles séduisent également par leur couleur appétissante. Laissez libre cours à votre créativité – testez les nouvelles variétés!

- Chapelure à base de légumes
- Nouvelle expérience gustative
- Particulièrement croustillante et aromatique
- Couleur attrayante
- Sans gluten

ASSORTIMENT DE CHAPELURES AUX LÉGUMES					
Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
<i>Chapelure sans gluten</i> Orange Carrot Crumbs Description: Chapelure orange à base de légumes avec des carottes. Dosage: selon les besoins	1 kg	Sachet	21798.1	Carottes, pommes de terre, curcuma.	
<i>Chapelure sans gluten</i> Red Beet Crumbs Description: Chapelure rouge à base de légumes et de betteraves. Dosage: selon les besoins	1 kg	Sachet	21800.1	Betterave, pommes de terre.	
<i>Chapelure décor</i> Chapelure Orange Crumbs Description: Chapelure décor orange à base de légumes avec carottes coupée. Dosage: selon les besoins	1 kg	Sachet	22215.1	Chapelure (carottes, pommes de terre, curcuma), carottes 33%.	
<i>Chapelure décor</i> Chapelure Red Crumbs Description: Chapelure décor rouge avec betterave. Dosage: selon les besoins	1 kg	Sachet	22171.1	Chapelure sans gluten (riz, maïs, dextrose, sel comestible), chapelure (betterave, pommes de terre).	