

Gemüse-Paniermehl

in 5 Geschmacksrichtungen

GLUTEN-FREI

Frisch aus unserer Entwicklungsküche bieten wir Ihnen weitere glutenfreie Paniermehlsorten. Die 5 Neuheiten sind hergestellt aus Gemüse wie Randen, Petersilie und Karotten und sind nicht nur für die glutenfreie Produktion gedacht!

Panieren Sie Fleisch, Fisch und Gemüse klassisch oder kombinieren Sie die Gemüse-Paniermehle bei der Herstellung von Burgern oder Meat Balls. Garantiert knusprig, aromatisch im Geschmack und auch in puncto Farben überzeugen sie. Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt – probieren Sie die neuen Sorten aus!

- Paniermehl auf Gemüse-Basis
- Neues Geschmackserlebnis
- Besonders knusprig und aromatisch
- Attraktive Farben
- Glutenfrei

SORTIMENT GEMÜSE-PANIERMEHL

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<i>Paniermehl glutenfrei</i> Kale Parsley Crumbs Beschrieb: Grünliches Paniermehl auf Gemüsebasis mit Federkohl und Petersilie. Dosierung: nach Bedarf	1 kg	Beutel	21801.1	Federkohl; Petersilie; Kartoffeln.	
<i>Paniermehl glutenfrei</i> Orange Carrot Crumbs Beschrieb: Oranges Paniermehl auf Gemüsebasis mit Karotten. Dosierung: nach Bedarf	1 kg	Beutel	21798.1	Karotten, Kartoffeln, Curcuma.	
<i>Paniermehl glutenfrei</i> Red Beet Crumbs Beschrieb: Rötliches Paniermehl auf Gemüsebasis mit Rote Beete. Dosierung: nach Bedarf	1 kg	Beutel	21800.1	Rote Beete, Kartoffeln.	
<i>Decor-Paniermehl</i> Orange Crumbs Paniermehl Beschrieb: Oranges Decor-Paniermehl auf Gemüsebasis mit Karotten geschnitten. Dosierung: nach Bedarf	1 kg	Beutel	22215.1	Paniermehl (Karotten, Kartoffeln, Curcuma); Karotten 33 %	
<i>Decor-Paniermehl</i> Red Crumbs Paniermehl Beschrieb: Rötliches Decor-Paniermehl mit Rote Beete. Dosierung: nach Bedarf	1 kg	Beutel	22171.1	Paniermehl (Reis, Mais, Dextrose, Speisesalz); Paniermehl (Rote Beete, Kartoffel).	