



Miscela per

FRITTURA E PASTELLA

**MENO
OLIO**

**MENO
COSTI**



**CROCCANTEZZA E LEGGEREZZA
CON MENO SPRECHI!**

30% IN MENO DI MISCELA
rispetto alla media degli altri prodotti per frittura

Miscela per

**FRITTURA
E PASTELLA**

**CROCCANTEZZA
E LEGGEREZZA
CON MENO
SPRECHI!**



Perché con la nostra miscela OTTIENI UNA FRITTURA MIGLIORE?

- 1** la **farina di riso** regala **croccantezza**.
- 2** la **fecola di patate**, grazie alle sue proprietà assorbenti, mantiene il prodotto asciutto.
- 3** **questa particolare combinazione di farine** **riduce lo spreco** di prodotto di **circa il 30%** rispetto alla farina "00" classica.
- 4** **grazie al minor utilizzo di miscela** l'olio per la **frittura si sporca di meno**, così lo si può utilizzare più a lungo riducendo i consumi e diminuendo i costi di smaltimento olio esausto.
- 5** **il prodotto fritto e poi riscaldato a casa è più buono**: la pastella **non si sfalda** e **non espelle olio**.

SEGUICI SU

www.macinazioneleindinara.it

