



Ingredients and Solutions



Sistemi di Panatura

I sistemi di panatura comprendono diverse tipologie di ingredienti

specificatamente sviluppati per i prodotti alimentari fritti e da forno.

www.caremoligroup.it

Sistemi di Panatura

Benefit



- Conferiscono croccantezza
- Migliorano gusto e palatabilità
- Permettono di ottenere un miglior prodotto finito
- Migliorano l'assorbimento di acqua nell'impasto del prodotto finito

Portfolio



- Pastella e Predust
- Rusk
- Panatura e sistemi no-fry

Applicazioni



Prodotti da Forno



Carne e Prodotti a base di Carne



Prodotti Lattiero-caseari e Gelati

Profilo Tecnico

- PROPRIETA'
 - Diverse granulometrie, colorazioni, aromatizzazione e struttura
 - Capacità di alto assorbimento dell'acqua per i ripieni
 - Sistemi low-fat/no-fry
- CERTIFICAZIONI
 - no ogm
- SHELF-LIFE
 - da 12 a 24 mesi
- % USO variabile

Partners distributori per l'Italia di: