



PROGUSTO

www.progusto.hu | +36 70 427 9374

www.facebook.com/progustohungary

VEGÁN NEDVES PANÍR



FUNKCIÓ/ELŐNYÖK:

- ✓ a panírozási folyamatban a lisztet és a tojást is kiváltja
- ✓ nincs többé szalmonella veszély
- ✓ nincs szükség időigényes tojás törésre
- ✓ nagyon finom, egybefüggő panírt képez, mely teljesen lezárja az ételt; még sajtok sem folynak ki
- ✓ munkaerő megtakarítással és alapanyagárral kalkulálva rendkívül költséghatékony termék

AJÁNLJUK:



húsok



halak



sajtok



zöldségek



Javasolt hidratálási arány:
1:7 (1 rész nedves panírpor,
7 rész víz)

- **BÉCSI BUNDA:**
Az alapanyagot Nedves Panírba forgatjuk, majd hőkezeliük.
- **PÁRIZSI BUNDA:**
Az alapanyagot lisztbe, majd nedves panírba, végül újra lisztbe forgatjuk, végül hőkezeliük.



További receptekért látogass el honlapunkra
www.progusto.hu vagy [facebook](https://www.facebook.com/progustohungary) oldalunkra.



PROGUSTO

www.progusto.hu | +36 70 427 9374

www.facebook.com/progustohungary

VEGÁN PROGUSTO GALUSKA



ELKÉSZÍTÉSI MÓD:

- a nedves panírt 1 egység por és 7 egység víz arányban kikeverjük
- utána sóval és liszttel csomósra keverjük
- sós forró vízbe szaggatjuk
- majd ha kifőtt, átöblítjük

Termékeinket már webshopunkból is megrendelheti!

További receptekért látogass el honlapunkra www.progusto.hu vagy [facebook](https://www.facebook.com/progustohungary) oldalunkra.