

**ALBERTI**

# **PRODUKTE ZUTATENLISTE**

PRODOTTI  
LISTA INGREDIENTI



Bröselsäckchen 500 g  
sacchetti con  
pangrattato



Brot Type 00

Zutaten: WEIZENMEHL 00, Wasser, Hefe, Salz, MILCHPULVER, Pflanzliches Fett= (Palm, Raps, Sonnenblumen), MALZMEHL, Backpulver= (WEIZENMEHL, Stabilisatoren: Kalziumkarbonat, Kalziumphosphat, Emulgatoren: Lecithin, Diacetylsäure, Enzyme)

Pane tipo 00

Ingredienti: FARINA DI FRUMENTO 00, acqua, lievito, sale, LATTE IN POLVERE, grasso vegetale= (palma, calza, girasole), lievito in polvere= (FARINA DI FRUMENTO, stabilizzanti: carbonato di calcio, fosfato di calcio, emulsionanti: lecitina, acido diacetiltartarico, enzimi)

Paniermehl wird aus trockenem Weißbrot oder trockenen Brötchen durch Reiben oder Mahlen hergestellt. Es dient zum Panieren von Fleisch (z. B. Wiener Schnitzel), Fisch und anderem Gebratenem, zur Bindung von Füllungen und ähnlichem.

Pangrattato viene prodotto da pane e panini secchi. Serve per panare carne, pesche e frittato. Anche viene usato per addensare dei ripieni.

Gewicht - Peso 500 gr