

La MISCELA DI FARINE PER FRIGGERE è stata creata per facilitare l'aderenza della “farina” al prodotto da infarinare, formando una ricopertura omogenea, leggera che si può friggere sia in padella che in friggitrice. Ideale sia per infarinare sia per pastellare.

#### **RICETTA PER FRITTURA DI PESCE**

200 g di Calamari  
200 g di Gamberi  
400 g di Pesce misto (sardine triglie, alici o altro)  
Mix di farine per frittura q.b.  
Olio per friggere  
Sale

Pulire ed eviscerare tutti i pesci, lavarli e infarinarli molto bene con il Mix di farine per frittura. Eliminare il prodotto in eccesso e friggere in olio bollente fino a doratura. Scolare, asciugare con carta assorbente, salare e servire ben caldo.

#### **RICETTA PER MELE FRITTE**

2 Mele  
250 g di Mix di farine per frittura  
200 g Acqua gassata  
50 g Alchermes  
Zucchero semolato  
Olio per friggere

Preparare la pastella miscelando, con l'aiuto di una frusta, il Mix di farine per frittura con acqua e alchermes. A seguire, aggiungere il ghiaccio (è molto importante che la pastella sia il più possibile fredda) senza mischiare. Tagliare a fette le mele dopo aver eliminato il torsolo con l'apposito attrezzo. Immergere le fette nella pastella facendole aderire fino a ricoprirle completamente. Friggere in olio bollente fino a che non diventino croccanti. Asciugare bene le fette con carta assorbente e passarle, da ambo le parti, nello zucchero prima di servirle.

#### **INGREDIENTI**

Farina di **GRANO** tenero tipo "00", Fecola di patate, Amido di mais, Sale.  
Può contenere tracce di **SOIA, LATTE, SENAPE, SEMI DI SESAMO, LUPINO.**

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aspetto: Polvere granulata omogenea, esente da corpi estranei.  
Colore: Bianco.  
Odore: Gradevole, esente da note estranee.  
Sapore: Leggermente salato.

#### **STANDARD CHIMICO-FISICI<sup>0</sup>:**

Umidità	Max 15,50 %
pH	5,80 – 6,40
Glutine	6,00 – 8,00 %

#### **STANDARD MICROBIOLOGICI<sup>0</sup>:**

Carica batterica totale	<100.000 ufc/g
Coliformi totali	<500 ufc/g
Muffe e lieviti	<2000 ufc/g
Salmonella	assenti/25 g

#### **FILTH TEST<sup>0</sup>:**

Metodo acetone-trico  
G.U.18/8/94 frammenti totali <25/50 g

<sup>0</sup> Vedi procedure di analisi contenute nel Manuale HACCP. I risultati delle analisi si riferiscono ai valori medi all'atto del confezionamento

**RESIDUI <sup>0</sup>:**

Sostanze antiparassitarie:	In accordo con le disposizioni di legge vigenti; tipi e quantitativi massimi tollerati non superano quelli previsti dal DM del 27/08/2004 e successive modifiche, e dal regolamento (CE) n. 396/2005 e successive modifiche.
Micotossine:	In accordo con le vigenti disposizioni di legge Reg CE N° 1881/2006 del 20/12/2006 e successive modifiche.
Metalli Pesanti	In accordo con le vigenti disposizioni di legge Reg CE N° 1881/2006 del 20/12/2006 e successive modifiche.

**VALORI NUTRIZIONALI:**

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto	
Energia	1416kJ / 333kcal
Grassi	0,7 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	74 g
di cui zuccheri	1,2 g
Fibre	1,6 g
Proteine	7,0 g
Sale	1,5 g

**DICHIARAZIONE ALLERGENI:**

Allergene (ai sensi del Reg.UE n.1169/2011)	Presente come ingrediente	Assente	Contaminazione possibile
Cereali con glutine e derivati	X		
Uova e prodotti di uova e derivati		X	
Pesce e prodotti di pesce e derivati		X	
Crostacei e derivati		X	
Arachidi e derivati		X	
Soia e derivati			X
Latte e derivati			X
Frutta a guscio e derivati		X	
Sedano e derivati		X	
Senape e derivati			X
Semi di sesamo e derivati			X
Anidride solforosa e solfiti		X	
Lupino e derivati			X
Molluschi e derivati		X	

**INFORMAZIONI SULLA PRESENZA DI OGM:**

Il prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da ingredienti geneticamente modificati, in conformità alla vigente normativa dell'Unione Europea.

**IMBALLAGGIO**

Confezione in carta kraft da kg 5 o kg25

**SHELF LIFE**

Non inferiore a quattordici mesi (kg5) e a dodici mesi (kg25), conservato in luogo fresco e asciutto.

La presenza di grumi teneri all'interno del preparato (contenente ingredienti igroscopici a basso tenore di umidità) non pregiudica la qualità del prodotto. Prodotto soggetto a calo peso naturale.

<sup>0</sup> Vedi procedure di analisi contenute nel Manuale HACCP. I risultati delle analisi si riferiscono ai valori medi all'atto del confezionamento



# MISCELE PROFESSIONALI PER FRITTURA E TEMPURA



Scheda per uso interno

**Molino Spadoni** presenta la **Miscela Professionale per Frittura** e la **Miscela Professionale per Tempura**.

Due nuovi mix realizzati con una specifica ricetta a base di farina di grano tenero tipo "00".

Entrambi ideali per infarinare e pastellare e per ottenere un risultato finale croccante e leggero.





# LINEA MISCELE PROFESSIONALI PER FRITTURA E TEMPURA

## Miscela Professionale per FRITTURA

Con farina di grano tenero tipo "00", fecola di patate e amido di mais.

Un mix appositamente studiato per facilitare l'aderenza della farina al prodotto e formare una copertura omogenea, leggera e croccante.



### FARINA PER FRITTURA

Codice Prodotto	E87M05
Codice EAN	8002213014692
Peso	5 Kg
Pezzi crt	1
Crt per strato	16
Strati per pallet	10



## Miscela Professionale per TEMPURA

Con farina di grano tenero tipo "00", farina di riso e agenti lievitanti.

Un mix realizzato per ottenere una tempura gonfia, dorata, croccante e leggera, grazie alla farina di riso che fa assorbire meno olio e agli agenti lievitanti che conferiscono maggiore volume alla pastella.



### FARINA PER TEMPURA

Codice Prodotto	E86M05
Codice EAN	8002213014685
Peso	5 Kg
Pezzi crt	1
Crt per strato	16
Strati per pallet	10

