

La MISCELA PER TEMPURA è stata creata per preparare la tipica pastella "tempura" per friggere pesce, carne e verdure. Ideale sia per infarinare sia per pastellare.

**RICETTA PER GAMBERI FRITTI**

Gamberi g 600  
Mix di farine per tempura 250g  
Acqua gasata 1/4 di litro  
Ghiaccio  
Olio per friggere  
Sale

Preparare la pastella miscelando, con l'aiuto di una frusta, il Mix di farine per tempura con l'acqua. Aggiungere il ghiaccio (è molto importante che la pastella sia il più possibile fredda) senza mischiare.

Immergere i gamberi già puliti facendo aderire la pastella fino a ricoprirli completamente.

Friggere in olio bollente fino a che non diventino croccanti, asciugare bene con carta assorbente e salare.

**RICETTA PER FRITTO MISTO DI VERDURE**

2 Zucchine  
1 Melanzana nera lunga  
1 Cipolla bianca  
2 Carote  
15 Foglie di salvia  
Mix di farine per tempura q.b.  
Olio per friggere  
Sale

Pulire, lavare e tagliare finemente tutte le verdure. Lavare le foglie della salvia dividendole dal rametto. Infarinare molto bene tutti gli ingredienti con il Mix di farine per tempura, eliminando l'eccesso di prodotto, dopodiché friggere in olio bollente.

Asciugare con carta assorbente, salare e servire ben caldo.

**INGREDIENTI**

Farina di **GRANO** tenero tipo "00", Farina di riso, Sale, Agenti lievitanti (Bicarbonato di sodio, Glucono delta lattone, Pirofosfato acido di sodio), Aroma.

Può contenere tracce di **SOIA, LATTE, SENAPE, SEMI DI SESAMO, LUPINO.**

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aspetto: Polvere granulare 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 6,00-6,60  
Sviluppo di CO<sub>2</sub> 1,0 - 2,0 ccCO<sub>2</sub>/g  
(Metodo gasometrico Chittick AACCC 12-21)

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

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

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

Metodo acetoneitrico  
G.U.18/8/94 frammenti totali <25/50 gr

<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	1445kJ / 341kcal
Grassi	1,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	72 g
di cui zuccheri	1,4 g
Fibre	1,9 g
Proteine	8,5 g
Sale	2,9 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

