

# PAGANI CHEF



Unsere «gourmet» Clean Label Linie mit natürlichen Zutaten, Gewürzen und Mischungen ist ideal für die Zubereitung von «kochfertigen» Gerichten.

Wir garantieren komplette und personalisierte Lösungen, damit Sie den gewünschten Produkt herstellen können.

ARTIKE L- NUMM ER	BESCHREIBUNG	ORGANOLEPTISCHE MERKMALE	MENGE	ZUTATEN	VERPACKUNGS- GEWICHT  (Kartongewicht)	Glutenfrei Allergenfrei Halal Kosher
71RUSTICOB040	Brot RUSTICO BIANCO 71040	Polvere grossolana, di colore bianco. PRONTO PER L'USO.	Secondo proprie specifiche esigenze.	Pangrattato (farina di grano tenero, Wasser, Hefe, Salz, Aromaextrakte), Salz.	1KG (15) - 10KG	●
71RUSTICOG020	Brot RUSTICO GIALLO 71020	Polvere grossolana di colore giallo. PRONTO PER L'USO.	Secondo proprie specifiche esigenze.	Pangrattato (farina di grano tenero, Wasser, Hefe, Salz, Aromaextrakte), Salz.	1KG (15) - 10KG	●
71SGPANFI082	PANATURA SG FINE 71082	Panatura agrana fine di colore giallo.	Secondo proprie specifiche esigenze.	Farina di mais; Dextrose; Salz.§§NOTA: Composizione valida dalotti di produzione con lettera successiva alla H	0,5KG (12) - 10KG	●
71SGPANGR080	PANATURA SG GROSSA 71080	Panatura agrana fine di colore giallo.	Secondo proprie specifiche esigenze.	Farina di mais; Dextrose; Salz.§§NOTA: Composizione valida dalotto di produzione 17H899 e con lettera successivaalla M	0,5KG (7) - 10KG	●
71SGPASTE081	PASTELLA SG 71081	Polvere di colore giallo dal gusto leggermente salato.	Sciogliere 1kg di prodotto in 1,7 kg di Wasser tiepida	Farina di mais; amido di mais; Stärke di patate; Salz; agenti lievitanti: E341-Fosfati di calcio, E500-Carbonati di sodio; Stabilisatoren: E415- Xanthan.	0,5KG (13) - 10KG	●
71SGPASTE083	PASTELLA	Polvere di colore giallo dal gusto leggermente salato.	Sciogliere 1kg di prodotto in 1,7 kg di Wasser tiepida.	Farina di mais; amido di mais; Stärke di patate; Salz; agenti lievitanti: E341-Fosfati di calcio, E500-Carbonati di sodio; stabilizzante: E415- Xanthan.	1KG (15)	●
72AGRU004L00	MARINATA AGLI AGRUMI	Liquido trasparente di colore rosso- arancio, di profumo e gusto caratteristici.	Il dosaggio del prodotto MARINATA AGLI AGRUMI 72004 può variare aseconda del tipo di carne utilizzata e del tipo di prodotto finito: FETTINE di bovino e suino: 40 g per kg di carne; SFILACCI di bovino: 50 g per kg di carne; SFILACCI di suino: 60 g p er kg di carne; Carne avicola: 30 g per kg di carne; Impanature marinare abbondantemente per qualche minuto. NOTA: agitare prima dell'uso.	Trägerstoffe: Sonnenblumensamenöl; natürliche Aromen (Aromaextrakte).	1LT (20)	●
72CHEF001L	MARINATA CHEF 72001	Liquido trasparente di colore rosso- arancio, di profumo e gusto caratteristici.	Il dosaggio del prodotto MARINATA CHEF 72001 può variare aseconda del tipo di came utilizzata e del tipo di prodotto finito: FETTINE di bovino e suino: 40 g per kg di carne;"SFILACCI" di bovino:50 g per kg di carne;"SFILACCI" di suino: 60 g per kg di carne; Carne avicola: 30 g per kg di carne; Impanature marinare abbondantemente per qualche minuto. NOTA: agitare prima dell'uso.	Aromaextrakte.	1LT (20)	●