Panko Paniermehl

Das Paniermehl Panko stammt aus der japanischen Küche. Das Paniermehl aus Brotkrümeln ist ideal geeignet für asiatische Spezialitäten, wie z.B. Garnelen in knuspriger Panade. 200 g Beutel.

Anwendung: Fisch oder Meeresfrüchte in geschlagenen Eiern wenden anschließend durch das Paniermehl ziehen und in heißem Öl frittieren.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1560 kj
Brennwert kcal	373 kcal
Fett	2,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	73,6 g
davon Zucker	2,6 g
Eiweiß	13,1 g
Salz	1.4 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Soja	Ja

Zutaten

Weizenmehl, Hefe, Salz, Palmöl, Glucose, Backhilfsmittel (Weizenmehl, Malzmehl, (Gerste), Seetangpulver, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäre), isoliertes Sojaprotein), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäre).

F. L. Bodes Nachfolger GmbH & Co. KG
IdNr.: 460/153/02192
USt-IdNr.: DE 256843577