



Paniermehl



Panita hell

Paniermehl hell fein (ungewürzt)

Zusammensetzung: Weizenmehl, Kochsalz, Hefe

1 kg Sack (12543)

10 kg Kessel (12548)

Panita hell gewürzt

Paniermehlzubereitung hell fein gewürzt

Zusammensetzung: Paniermehl, Kochsalz jodhaltig (7%), E621, Gewürze, Volleipulver, Milcheiweiss, Hefepulver

1 kg Sack (12590)

10 kg Kessel (12596)



Panita d'oro

Paniermehl gelb (ungewürzt)

Zusammensetzung: Weizenmehl, Kochsalz, Gewürze, Hefe

1 kg Sack (12555)

9 kg Kessel (15031)

Panita d'oro gewürzt

Paniermehlzubereitung gelb gewürzt

Zusammensetzung: Paniermehl, Kochsalz jodhaltig (7%), E621, Gewürze, Volleipulver, Milcheiweiss, Hefepulver

1 kg Sack (12603)



Panita deco d'oro

Paniermehlmischung gelb mit Kräutern (ungewürzt)

Zusammensetzung: Paniermehl, Kräuter

1 kg Sack (12570)

Panita deco d'oro gewürzt

Paniermehlzubereitung gelb mit Kräutern gewürzt

Zusammensetzung: Paniermehl, Kochsalz jodhaltig (7%), Kräuter, E621, Gewürze, Volleipulver, Milcheiweiss, Hefepulver

1 kg Sack (12612)



Panita rosso

Paniermehl rot (ungewürzt)

Zusammensetzung: Weizenmehl, Hefe, Kochsalz, Gewürze

1 kg Sack (12563)

Panita rosso gewürzt

Paniermehlzubereitung rot gewürzt

Zusammensetzung: Paniermehl, Kochsalz jodhaltig (7%), E621, Gewürze, Volleipulver, Milcheiweiss, Hefepulver

1 kg Sack (12608)

Qualität und Erfahrung seit 1928



Panita deco rosso

Paniermehlmischung rot mit Kräutern (ungewürzt)
Zusammensetzung: Paniermehl, Trockengemüse, Kräuter

1 kg Sack (12580)

Panita deco rosso gewürzt

Paniermehlzubereitung rot mit Kräutern gewürzt
Zusammensetzung: Paniermehl, Trockengemüse, Kochsalz jodhaltig (7%), E621, Kräuter, Gewürze, **Volleipulver**, **Milcheiweiss**, Hefepulver

1 kg Sack (12620)



Panita Kräuter

Paniermehlzubereitung hell mit Kräutern (gewürzt)
Zusammensetzung: Paniermehl, Kochsalz jodhaltig (7%), Kräuter, E621, Gewürze, **Milcheiweiss**, **Volleipulver**, Hefepulver

1 kg Sack (17650)
9 kg Kessel (18171)



Panure Mix

Paniermehlzubereitung farbig mit Kräutern (gewürzt)
Zusammensetzung: Paniermehl, Kochsalz jodhaltig (7%), Trockengemüse, Gewürze, E621, Kräuter, **Volleipulver**, **Milcheiweiss**, Hefepulver

1 kg Sack (12637)
9 kg Kessel (12641)

Unsere Paniermehle eignen sich für Schnitzel, Cordon-Bleus oder in Kombination mit unseren Marinaden für leckere Burger.

Burger-Mix - wir empfehlen:

Zutaten:

1 kg Hackfleisch Rind oder gemischt (Rind-Schwein)
150 g Pfeffer Marinade (Artikel 17127) oder eine unseren anderen Marinaden
180 g Burger Mix

Zubereitung:

Mischen Sie die Marinade unter das Hackfleisch. Geben Sie die Burger Mischung dazu. Vermengen Sie alle Zutaten miteinander. Nach Wunsch mit frischen Kräutern verfeinern. Formen Sie die Masse zu Burger in der gewünschten Grösse. Anstelle der Pfeffer Marinade kann jede andere unserer Marinaden in gleicher Dosierung kombiniert werden. Das Burger-Mix kann durch eines unserer Paniermehle ersetzt werden.



Burger-Mix

Paniermehlmischung rot mit Trockengemüse (ungewürzt)
Zusammensetzung: Paniermehl, Trockengemüse

1 kg Sack (16556)

Qualität und Erfahrung seit 1928