



# Flyer Paniermehl



**Panita hell**

Paniermehl hell fein (ungewürzt)  
Zutaten: **Weizenmehl**, Kochsalz, Hefe

1 kg Sack (12543)

**Panita hell gewürzt**

Paniermehlzubereitung hell fein gewürzt  
Zutaten: **Paniermehl**, Kochsalz jodhaltig, E621, Gewürze,  
**Volleipulver**, **Milcheiweiss**, Hefepulver

1 kg Sack (12590)



**Panita hell grob**

Paniermehl hell grob (ungewürzt)  
Zutaten: **Weizenmehl**, Hefe, Kochsalz

1 kg Sack (15386)

**Panita hell grob gewürzt**

Paniermehlzubereitung hell grob gewürzt  
Zutaten: **Paniermehl**, Kochsalz jodhaltig, E621, Gewürze,  
**Volleipulver**, **Milcheiweiss**, Hefepulver

1 kg Sack (15383)



**Panita d'oro**

Paniermehl gelb (ungewürzt)  
Zutaten: **Weizenmehl**, Kochsalz, Gewürze, Hefe

1 kg Sack (12555)

**Panita d'oro gewürzt**

Paniermehlzubereitung gelb gewürzt  
Zutaten: **Paniermehl**, Kochsalz jodhaltig, E621, Gewürze,  
**Volleipulver**, **Milcheiweiss**, Hefepulver

1 kg Sack (12603)



**Panita deco d'oro**

Paniermehlmischung gelb mit Kräutern (ungewürzt)  
Zutaten: **Paniermehl**, Kräuter

1 kg Sack (12570)

**Panita deco d'oro gewürzt**

Paniermehlzubereitung gelb mit Kräutern gewürzt  
Zutaten: **Paniermehl**, Kochsalz jodhaltig, Kräuter, E621,  
Gewürze, **Volleipulver**, **Milcheiweiss**, Hefepulver

1 kg Sack (12612)

**Qualität und Erfahrung seit 1928**

	<p><b>Panita rosso</b> Paniermehl rot (ungewürzt) Zutaten: <b>Weizenmehl</b>, Hefe, Kochsalz, Gewürze</p>	1 kg Sack (12563)
	<p><b>Panita rosso gewürzt</b> Paniermehlzubereitung rot gewürzt Zutaten: <b>Paniermehl</b>, Kochsalz jodhaltig, E621, Gewürze, <b>Volleipulver</b>, <b>Milcheiweiss</b>, Hefepulver</p>	1 kg Sack (12608)
	<p><b>Panita deco rosso</b> Paniermehlmischung rot mit Kräutern (ungewürzt) Zutaten: <b>Paniermehl</b>, Trockengemüse, Kräuter</p>	1 kg Sack (12580)
	<p><b>Panita deco rosso gewürzt</b> Paniermehlzubereitung rot mit Kräutern gewürzt Zutaten: <b>Paniermehl</b>, Trockengemüse, Kochsalz jodhaltig, E621, Kräuter, Gewürze, <b>Volleipulver</b>, <b>Milcheiweiss</b>, Hefepulver</p>	1 kg Sack (12620)
	<p><b>Panita Kräuter</b> Paniermehlzubereitung hell mit Kräutern (gewürzt) Zutaten: <b>Paniermehl</b>, Kochsalz jodhaltig, Kräuter, E621, Gewürze, <b>Milcheiweiss</b>, <b>Volleipulver</b>, Hefepulver</p>	1 kg Sack (17650)
	<p><b>Panure Mix</b> Paniermehlzubereitung farbig mit Kräutern (gewürzt) Zutaten: <b>Paniermehl</b>, Kochsalz jodhaltig, Trockengemüse, Gewürze, E621, Kräuter, <b>Volleipulver</b>, <b>Milcheiweiss</b>, Hefepulver</p>	1 kg Sack (12637)
	<p><b>Panita Chili-Orange</b> Paniermehlmischung Zutaten: <b>Paniermehl</b>, Gewürze, Natursalz fein</p>	1 kg Sack (17782)

**Grössere Gebindegrössen auf Anfrage.**

**Qualität und Erfahrung seit 1928**

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)  
160 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)  
Zutaten: **Paniermehl**, Trockengemüse

1 kg Sack (16556)

**Qualität und Erfahrung seit 1928**