



Flyer panure

	<p>Panita claire Chapelure claire fine (neutre) Ingrédients: Farine de blé, sel de cuisine, levure</p>	sac à 1 kg (12543)
	<p>Panita claire avec arôme Préparation de chapelure claire fine avec arôme Ingrédients: Chapelure, sel de cuisine iodé, E621, épices, œufs en poudre, protéine lactique, poudre de levure</p>	sac à 1 kg (12590)
	<p>Panita claire grossière Chapelure claire grossière (neutre) Ingrédients: Farine de blé, levure, sel de cuisine</p>	sac à 1 kg (15386)
	<p>Panita claire grossière avec arôme Préparation de chapelure claire grossière avec arôme Ingrédients: Chapelure, sel de cuisine iodé, E621, épices, œufs en poudre, protéine lactique, poudre de levure</p>	sac à 1 kg (15383)
	<p>Panita d'oro Chapelure jaune (neutre) Ingrédients: Farine de blé, sel de cuisine, épices, levure</p>	sac à 1 kg (12555)
	<p>Panita d'oro avec arôme Préparation de chapelure jaune avec arôme Ingrédients: Chapelure, sel de cuisine iodé, E621, épices, œufs en poudre, protéine lactique, poudre de levure</p>	sac à 1 kg (12603)
	<p>Panita deco d'oro Mélange de chapelure jaune aux herbes (neutre) Ingrédients: Chapelure, herbes</p>	sac à 1 kg (12570)
	<p>Panita deco d'oro avec arôme Préparation de chapelure jaune aux herbes avec arôme Ingrédients: Chapelure, sel de cuisine iodé, herbes, E621, épices, œufs en poudre, protéine lactique, poudre de levure</p>	sac à 1 kg (12612)

Qualité et expérience depuis 1928

	<p>Panita rosso Chapelure rouge (neutre) Ingrédients: Farine de blé, levure, sel de cuisine, épices</p>	sac à 1 kg (12563)
	<p>Panita rosso avec arôme Préparation de chapelure rouge avec arôme Ingrédients: Chapelure, sel de cuisine iodé, E621, épices, œufs en poudre, protéine lactique, poudre de levure</p>	sac à 1 kg (12608)
	<p>Panita deco rosso Mélange de chapelure rouge aux herbes (neutre) Ingrédients: Chapelure, légumes secs, herbes</p>	sac à 1 kg (12580)
	<p>Panita deco rosso avec arôme Préparation de chapelure rouge aux herbes avec arôme Ingrédients: Chapelure, légumes secs, sel de cuisine iodé, E621, herbes, épices, œufs en poudre, protéine lactique, poudre de levure</p>	sac à 1 kg (12620)
	<p>Panita avec herbes Préparation de chapelure claire aux herbes (avec arôme) Ingrédients: Chapelure, sel de cuisine iodé, herbes, E621, épices, protéine lactique, œufs en poudre, poudre de levure</p>	sac à 1 kg (17650)
	<p>Panure Mix Préparation de chapelure colorée aux herbes (avec arôme) Ingrédients: Chapelure, sel de cuisine iodé, légumes secs, épices, E621, herbes, œufs en poudre, protéine lactique, poudre de levure</p>	sac à 1 kg (12637)
	<p>Panita chili-orange Mélange de chapelure Ingrédients: Chapelure, épices, sel naturel fin</p>	sac à 1 kg (17782)

Autres emballages (plus grands) sur demande.

Qualité et expérience depuis 1928

Cuenin AG | Burgholz 51 | 3753 Oey-Diemtigen | Tel: +41 33 681 80 80 | info@cuenin.ch | cuenin.ch

Nos panures conviennent pour les fondues bressane, les escalopes, les cordons-bleus, tous les articles panés, les préparations de viande ainsi qu'avec notre burger-mix.

BURGER - MIX – nous recommandons:

Ingrédients

1 kg viande hachée de bœuf ou mélangé (bœuf-porc)
160 g marinade au poivre (article 17127) ou une autre marinade de votre choix
180 g burger-mix

Préparation

Mélanger la marinade au poivre avec la viande hachée. Ajouter le burger-mix. Mélanger tous les ingrédients ensemble. Affiner à votre goût avec des herbes fraîches. Façonnez la masse en hamburgers de la taille souhaitée.



Burger-Mix

Mélange de chapelure rouge aux légumes secs (neutre)
Ingrédients: **Chapelure**, légumes secs

sac à 1 kg (16556)

Qualité et expérience depuis 1928