Хрустящая панировка Knorr Professional — сбалансированная рецептура, с добавлением специй, которая сделает блюдо хрустящим снаружи и сочным внутри.

Узнать о продукте на fs.pro

Фуд Солюшенс Professional

Knorr · Хеллманнс · Мондамин · KINGZEST · Шефы будущего

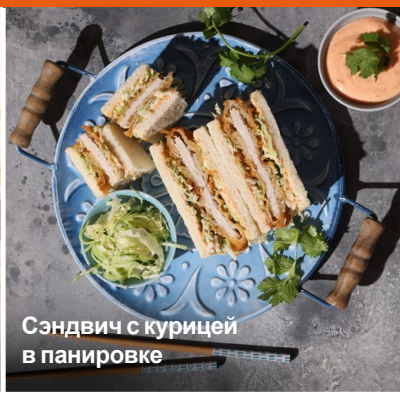
Блюдо хрустящее снаружи, сочное внутри

Ключевые преимущества

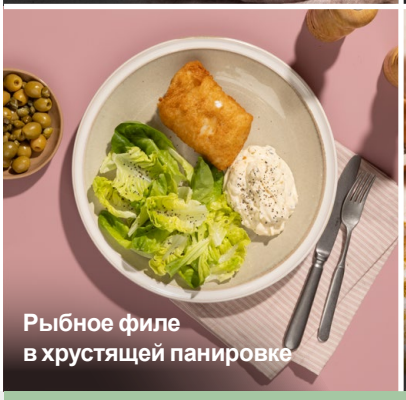
Узнайте больше на fs.pro

- Выгодно: сбалансированная рецептура с со специями и пряностями готова к применению и не требует добавления яиц.
- Обеспечивает хрустящую текстуру блюда снаружи, при этом сохраняет его сочность внутри.
- Блюдо сохраняет хрустящую текстуру на линии раздачи и в доставке.
- Подходит для широкого применения – блюда из курицы, рыбы, морепродуктов, овощей.
- Подходит для вегетарианцев.
- Простой способ приготовления:
  1. Сделать кляр. Добавить 100 г Хрустящей панировки Кнорр Professional в 170 мл холодной воды. Перемешать до однородной консистенции.
  2. Обвалять курицу / рыбу / морепродукты / овощи сначала в сухой панировке, затем в приготовленном кляре и снова в сухой панировке. Обжарить во фритюре при температуре 180 °С до готовности.
- Подходит для больших производств, так как гарантирует стабильность результата из раза в раз.
- Подходит для формата доставки, поскольку сохраняет хрустящую текстуру блюда снаружи и сочность внутри.

Курица в хрустящей панировке



Сэндвич с курицей в панировке



Рыбное филе в хрустящей панировке

Фиш-энд-чипс

Решение для вашего меню

Название	Кнорр Professional Хрустящая панировка
Артикул	90017969
Упаковка	Ведро 2,1 кг (4 шт. в коробе)
Срок хранения	12 месяцев

Фуд Солюшенс Professional

Кнорр · Хеллманнс · Мондамин · KINGZEST · Шефы будущего