



Pangrattati

Pastelle adesive

Pastelle “a tempura”

Semilavorati e preparati per impanature

Croccopan:

una gamma completa di prodotti di eccellenza.

Pangrattati di tipo «Home Bake» a granulometria differenziata studiati appositamente per conferire elevata croccantezza e friabilità a qualsiasi prodotto alimentare.

Pastelle adesive ideali per far aderire i pangrattati **Croccopan** su qualsiasi superficie.

Pastelle «a tempura» per fritti croccanti, dorati e leggeri.

La gamma **Croccopan** è idonea per prodotti freschi e surgelati quali:

- CARNE • PESCE • VEGETALI • FORMAGGI
- FRUTTA • GASTRONOMIA • PIATTI PRONTI

PRINCIPALI CARATTERISTICHE

Realizzati da grani accuratamente selezionati e controllati, i prodotti **Croccopan** sono:

Versatili e Flessibili

adatti all'elaborazione di qualsiasi ricetta.

Affidabili

qualità e performance costanti, grazie ad un'accurata selezione delle materie prime impiegate.

Ad Alto Valore Aggiunto

Le innovative caratteristiche gustative e cromatiche della linea **Croccopan**, esaltano il sapore e l'impatto visivo del prodotto finito generando grande soddisfazione anche nel consumatore più esigente.



Disponibili anche in versione:



PANGRATTATI IN DIVERSE COLORAZIONI E GRANULOMETRIE



Croccopan 11TS
colore: bianco tostato
granulometria: media



Croccopan 42C
colore: giallo
granulometria: medio/grande



Croccopan 52F
colore: giallo
granulometria: fina



Croccopan 13
colore: giallo-arancio
granulometria: media



Croccopan 71C
colore: arancio
granulometria: medio/grande



Croccopan 72C
colore: rosso
granulometria: medio/grande



Croccopan WW Integrale
100% integrale
granulometria: media

disponibili anche miscelati con erbe e spezie



PREPARATI PER PASTELLE

Pastella adesiva



Pastella A110
ideale per:
carni bianche e rosse, pesce, gastronomia frita, vegetali, formaggi

Pastelle «a tempura»



Tempura T432
ideale per:
pesce e vegetali



Tempura T361
ideale per:
pesce, vegetali e frutta

IMBALLAGGIO E CONFEZIONAMENTO

- sacchetti da kg 1 o kg 2 in cartoni da kg 10 cad.
- n. 32 cartoni posizionati su pallet 80x120 cm

I prodotti CROCCOPAN

sono ottenuti da farine ed ingredienti «PREMIUM» che, grazie ad un'accurata selezione delle materie prime e numerosi controlli di qualità trasferiscono al prodotto finito *Crocantezza, Leggerezza, Friabilità e Doratura*



OmniaFood s.r.l.

via degli Olmetti, 44 A 4 - 00060 Formello (RM)
Tel. +39 06 90405248/49 - Fax. +39 06 90405168
info@omniafood.it

www.omniafood.it