



Zusammensetzung: Weizenmehl, Karoffelstärke, modifizierte Maisstärke, Salz, Backpulver (Natriumbicarbonat, Natriumpyrophosphat,) Verdickungsmittel: Guarmehl

Anwendung: 1 Teil Eifreie Panade + 2,5 – 2,7 Teile Wasser (je nachdem ob Sie Brösel oder spezielle Panaden verwenden) , gut verrühren und statt Ei zum Panieren verwenden.

Ihre Vorteile: .) **kein Hygieneproblem** (Aufbewahrung der flüssigen Panade im Kühlschrank möglich)
.) **cholesterinfrei**
.) **vegan,**
.) **ausgezeichnetes Haftungsvermögen**
.) **preisgünstig**

VEGGY STAR EIFREIE PANADE besitzt ein hohes Haftungsvermögen und ist auch für grobkörnige Panaden (Cornflakes, Crispy Panaden, „japanische „Panaden“) ideal

VEGGY STAR EIFREIE PANADE ist GMO frei.

Haltbarkeit: 12 Monate

NUTRISUN – genieße einmal anders

erhältlich bei:



A H U N mein Shop
Kostbarkeiten die Freude machen
Energetische Produkte

Peter Pavlik - Nussdorfstraße 20
2620 Raglitz - Tel: 0676/9383867
www.ahun.at - info@ahun.at