



CEYLAN

NOUVEL ENROBAGE
TYPE CHAPELURE
SANS GLUTEN



BREADILAN A1

Produit spécialement développé pour paner les viandes, les poissons et les fruits de mer (crevettes...)

Avantages par rapport à la chapelure de blé et aux céréales utilisés :

- Ne contient pas de gluten
- Dérivé des légumes
- Haute teneur en protéines - supérieure à 24% - en comparaison aux 9-12% de la chapelure basique.
- Haute teneur en fibres - supérieure à celle des céréales
- Absorption très réduite de l'huile (lors de la friture)
- Très bonne résistance à la température de la friture. Permet au produit pané d'être parfaitement cuit durant le processus de friture
- Sans colorants ajoutés.



SAS CEYLAN FRANCE

Z. A. Ambrosie II - Route de Northon - FR40390 - Saint Martin de Seignanx - France - Tlf.- +33 559 314 080 - Fax.- 0033 559 314 066
www.ceylan.es - france@ceylan.es