



Mamma Crumbs panko paneringsmel 1 kg

Panko lages av brød uten skorpe, og har en sprøere og luftigere tekstur enn de fleste andre vanlige paneringsmel.

Panko er japansk-inspirerte brødsmuler som ble utviklet på 1940-tallet under krigen mellom Japan og Russland. Mangelen på ovner gjorde at man måtte finne alternative måter å bake brød på, og resultatet var en unik metode som la grunnlaget for panko. Navnet "panko" betyr "brødpulver" eller "brødmel" på japansk. Det som skiller panko fra tradisjonelle brødsmuler er både ingredienser og fremstillingsmåte. Panko lages av en spesiell type hvitt brød som bakes uten skorpe i en spesialutviklet ovn. Denne prosessen skaper et brød med små, luftige lommer som gir panko den lette, sprø teksturen den er kjent for. Når brødet males, får panko en spesifikk størrelse og struktur, perfekt for panering som gir en ekstra crispy finish – enten du lager tonkatsu, tempura eller andre delikatesser.

Til panering av kjøtt, kylling, fisk og scampi. Panko har en nøytral smak, og gir maten en sprø overflate.

Nøytral, mild smak.

Produktnummer	334197
EPD-nummer	6651277
Antall i kartong	10



* 6 6 5 1 2 7 7 *