

Saitaku panko paneringsmel



Ekstra sprøe og luftige japanske brødflak til panering og matlaging.

Saitaku betyr "godt utvalg" på japansk, og dette er en serie med produkter av høy kvalitet som skal inspirere forbrukere i vesten til å lage mer japansk mat hjemme. Produktene fra Saitaku er laget etter autentiske oppskrifter og kommer med veldig klare instruksjoner som viser hvordan man kan bruke de hjemme. Panko er en japansk variant av griljermel. Japanerne lærte først kunsten å bake brød fra portugisere og navnet kommer av, -pão, (portugisisk for brød) og -ko, som betyr mel på japansk.

Panko fra Saitaku er ypperlig til panering av svin, fisk, skalldyr, og andre typer kjøtt. I tillegg kan det benyttes i bakverk og til desserter. Prøv gjerne å lage en sprøere variant av tilslørte bondepiker med å bruke Panko.

Panko lages av brød uten skorpe, og har en sprøere og luftigere tekstur enn de fleste andre vanlige paneringsmel. Utseende er også forskjellig fra det mer kjente oppmalte brødraspet, siden Panko ser ut som små flak.