



Filodeig 250 g

Deig bestående av løvtynne ark. Brukes ofte til vårruller.

Filodeig er løvtynne ark laget på hvetemel og en viktig ingrediens i det asiatiske kjøkken. Denne flortynne og sprø innpakningen har i seg selv liten eller ingen smak, men er et viktig element for å bevare og forsterke innholdets smak og aroma.

Produktnummer

935032

EPD-nummer

4384145

Antall i kartong

8



* 4 3 8 4 1 4 5 *

Filodeig er mye brukt til vårruller, men du kan også bruke den til desserter eller forretter der du vil lage små innbakte overraskelser. Du kan også forme filodeigen under steking for å lage skåler som kan brukes til å servere salat i eller lignende. Passer også til baklavas, burma og børekk.

Pakket i beskyttende atmosfære. Inneholder 8-10 ark.

Arkene er usedvanlig smidige og tåler mye sett i forhold til tykkelsen og etter steking får de en skikkelig knasende sprø konsistens.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet