



## TEMPURA MIX REBOZADOS

PREPARADO TEMPURA PARA REBOZAR Y FREIR SIN GLUTEN  
APTO PARA CELÍACOS

### **CARACTERÍSTICAS:**

- Fácil y rápida preparación
- Excelente esponjosidad y textura crujiente.

### **MODO DE EMPLEO**

Tempura Mix ..... 100 gramos  
Agua ..... 250 ml (1/4 de litro)

#### **Con Huevo**

Tempura Mix ..... 100 gramos  
Agua ..... 200 ml  
Huevo ..... 1 unidad (aprox 50-60g)

### **Procedimiento**

Mezclar Mix Tempura con el agua agitar con batidora tipo turmix durante 1 minuto.  
Sumergir los productos en la tempura y freir

### **INGREDIENTES:**

Almidón de maíz, harina de arroz, harina de patata, dextrosa, , sal, gasificantes  
E-450i y E-500 ii, estabilizantes: E-415, E-464, E-460i, E-410, y aromas y especias autorizados



## PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

Recuento total :	Max. 1 x 10 <sup>6</sup> cfu/g
Mohos	Max. 200 cfu/g
Salmonella	Negativo en 25 g

**ENVASE:** Disponible en bolsas de 250 g y 1 Kg

**ALMACENAMIENTO:** Mantener en lugar fresco y seco.

**CADUCIDAD:** 12 meses en su envase original cerrado.

## INFORMACION NUTRICIONAL

Valores promedio por cada 100 g

<b>Valor calórico</b>	<b>1503 kJ / 354 kcal</b>
<b>Proteínas (Nx6,25)</b>	<b>5,80 g</b>
<b>Carbohidratos</b>	<b>78,50 g</b>
De los cuales sacarosa son	<b>4,00 g</b>
<b>Grasa</b>	<b>1,96 g</b>
De la cual es saturada	<b>0,20 g</b>
<b>Fibra</b>	<b>1,00 g</b>
<b>Sodio</b>	<b>0,70 g</b>

## DECLARACIÓN DE ALERGENOS (\*)

ALERGENO	Ausencia/Presencia
Cereales que contengan gluten y productos derivados (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) (**)	Ausencia
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Ausencia
Huevos y productos a base de huevo	Ausencia
Pescado y productos a base de pescado	Ausencia
Cacahuets y productos a base de cacahuets	Ausencia
Soja y productos a base de soja	Ausencia
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	Ausencia
Apio y productos derivados	Ausencia
Mostaza y productos derivados	Ausencia
Frutos de cáscara : almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia, y nueces de Australia y productos derivados.	Ausencia
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Ausencia
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>	Ausencia
Altramuces y productos a base de altramuces	Ausencia
Moluscos y productos a base de moluscos	Ausencia

(\*) Sustancias citadas en el Anexo de la Directiva 2003/89/CE del Parlamento Europeo y del Consejo la Directiva 2006/142/CE.

(\*\*) **Contenido en gluten inferior a 10 ppm**

Natur Improver, S.L. – Castellassa 42, Nave 1.2. - P.I. Can Petit - 08228 Terrassa – Barcelona (Spain)  
Tel +34 937 847 281 Fax + 34 937 848 167 e-mail: [info@naturimprover.com](mailto:info@naturimprover.com) web: [www.naturimprover.com](http://www.naturimprover.com)