

## • Características físico químicas

Humedad	Máx. 8,0%
Densidad	520 - 620 g/dm <sup>3</sup>
Proteínas	>12%
Grasas totales	2%
Cenizas	1%
Color/ Olor/ Sabor -	Característicos del producto

## • Granulometría

Malla 14 ASTM	Máx. 10 %
Malla 25 ASTM	25 - 35 %
Malla 50 ASTM	20 - 35 %
Pasante Malla 50	Máx. 30 %

## • Características Bacteriológicas

Recuento de aerobios mesófilos totales (ufc/g)	< 5.000
Recuento de hongos y levaduras (ufc/g)	< 500
Recuento de coliformes totales (NMP/g)	< 20
Salmonella en 25 gr	Negativo
Stafylococcus en 1 gr	Negativo
E. Coli en 1 gr	Negativo

## • Acción funcional

Producto obtenido a partir de la extrusión de harina de trigo, seco, granulado, destinado como cobertura de carnes, mariscos y pescados.

Por las características de su proceso de obtención es adecuado para empanar productos que posteriormente serán freídos u horneados, buscándose obtener empanados de excelente terminación, sabor y crocancia. Es un producto homogéneo de muy baja humedad.

Rebozador es ideal para preparar milanesas, croquetas de papa y albóndigas, pescados y mariscos empanados, dejando una capa dorada y crocante al freírlas. No necesita el agregado de huevo. También se puede utilizar como parte de relleno de tartas, canelones, budines, etc.

### **MODO DE USO:**

Se incorpora luego del BATTER en la última etapa del empanado.

### **PRESENTACIÓN:**

Bolsas de 20 kgr.

### **REBOZADOR**

Este es un producto de BERNESA S.A.C.I.® (R.N.E.: 020033707)  
Administración y Ventas: C. Molina Arrotea 2151(B1832JLK) - Lomas de Zamora  
Tel./Fax: (54) (11) 4282-4500/5161/6692