

**BELFRITTO®**Farina di grano tenero tipo "0"  
per il fritto all'italiana

UNICA  
aderisce agli alimenti  
non assorbe olio

**BELFRITTO® Molino Quaglia è:**

**1** utile per qualsiasi fritto; **2** aderisce a tutti gli alimenti; **3** necessaria per assorbire meno olio; **4** indispensabile per una frittura croccante; **5** fondamentale per una frittura leggera e digeribile; **6** vantaggiosa per tutti coloro che vogliono realizzare un buon fritto all'italiana.



- BELFRITTO® Molino Quaglia permette di friggere qualsiasi alimento salato e dolce, valorizzando la cultura del fritto all'italiana.
- BELFRITTO® Molino Quaglia è la novità in assoluto per il mercato della ristorazione italiana. Ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani, è stata studiata e messa a punto per valorizzare l'alimento fritto e per garantire un'ottima riuscita del prodotto.
- Per le sue caratteristiche di trascurabile contenuto di umidità e di gelatinizzazione dell'amido, contenuto nella sua naturale composizione, la farina BELFRITTO® aderisce perfettamente all'alimento fritto, creando un guscio che ne esalta il sapore e la croccantezza.
- La farina BELFRITTO® aderisce sempre e con facilità all'alimento da friggere evitando un assorbimento superfluo di olio, mantenendo la croccantezza nel tempo del prodotto fritto, anche se rigenerato.
- L'uso della farina BELFRITTO® garantisce al professionista della ristorazione prodotti fritti di alta qualità e sapore inconfondibile.
- Lavorare e mondare il prodotto da friggere. Mentre ancora umido infarinarlo abbondantemente con BELFRITTO® avendo cura di eliminare la farina in eccesso. Scaldare l'olio regolando la temperatura in base al prodotto da friggere. Tuffarvi il prodotto e gocciolarlo su un foglio di carta da cucina.
- Confezione in propilene richiudibile da 5 kg.

**informazioni nutrizionali**  
valori medi per 100 g di prodotto

|                   |                           |                                   |
|-------------------|---------------------------|-----------------------------------|
| valore energetico | <b>338 kcal / 1442 kJ</b> |                                   |
| proteine          | <b>10,50 g</b>            |                                   |
| carboidrati       | <b>72,00 g</b>            | di cui zuccheri 0,15 g            |
| grassi            | <b>1,50 g</b>             | di cui acidi grassi saturi 0,10 g |
| fibre alimentari  | <b>2,00 g</b>             |                                   |
| sodio             | <b>0,001 g</b>            |                                   |

**caratteristiche chimico-fisiche**

|                         |                       |
|-------------------------|-----------------------|
| umidità                 | <b>max 7,00%</b>      |
| protidi (N x 5,70) s.s. | <b>10,50 - 11,00%</b> |
| ceneri (I.S.S.) s.s.    | <b>max 0,65%</b>      |
| glutine umido           | <b>n. d.</b>          |
|                         |                       |
|                         |                       |

PER INFORMAZIONI, RICETTE E SUPPORTO TECNICO CHIAMA ALLO 0429 649118 OPPURE SCRIVI ALL'INDIRIZZO [FARINE@MOLINOQUAGLIA.COM](mailto:FARINE@MOLINOQUAGLIA.COM)