



# RUSK (Φρυγανιά)



## RUSK (ΦΡΥΓΑΝΙΑ)

Η Νο1 φρυγανιά για προϊόντα με βάση τον κιμά. Παράγεται με την παραδοσιακή αργή μέθοδο αρτοποιήσης. Σταθερή ποιότητα με πολύ χαμηλό μικροβιακό φορτίο. Ικανό να απορροφά νερό 2-3 φορές το βάρος του, χωρίς να λασπώνει. Εξασφαλίζει ευκολία στην ανάμειξη, ομοιογένεια, καθώς και ένα τελικό προϊόν πιο αφράτο και πιο ζουμερό. Διαθέσιμο σε διάφορα μεγέθη (πούδρα, λεπτόκοκκο, riphead, χονδρόκοκκο) και από αλεύρι ολικής άλεσης. Χρησιμοποιείται επίσης και σε γεμίσεις, αλλά και σε παραδοσιακά προϊόντα όπως η ταραμοσαλάτα.



## GLUTEN FREE ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Γαλέττες και φρυγανιά (RUSK) χωρίς γλουτένη. Παράγονται σε ξεχωριστή μονάδα από τα συμβατικά. Επίπεδο γλουτένης < 5ppm.

## ΚΟΥΡΚΟΥΤΙΑ (BATTERS)

Μεγάλη ποικιλία σε κουρκούτια απλά και tempura. Άριστη συμπεριφορά σε συνθήκες συντήρησης και κατάψυξης. Εξασφαλίζουν άριστη σύνδεση του υποστρώματος με την γαλέττα και εμποδίζουν την μεταφορά υγρασίας από το εσωτερικό του προϊόντος προς το εξωτερικό.



## PREDUST

Άκρως λειτουργικά προϊόντα, χρησιμοποιούνται για επίπαση σε δύσκολες εφαρμογές με μεγάλη υγρασία, πριν εφαρμόσουμε το κουρκούτι.

 **N. Feizidis** o.e.  
SELECTED FOOD INGREDIENTS

Λ. Δουκίσσης Πλακεντίας 3, Χαλάνδρι 15234, Αθήνα  
Τηλ: +30 210.6822.030, Fax: +30 210.6822.012, info@feizidis.gr  
[www.feizidis.gr](http://www.feizidis.gr)





# RUSK - Breadcrumbs



## **RUSK**

The No1 Rusk for minced meat products. Produced with the traditional slow bread making method. Consistent, with strict microbiological specifications. Capable of absorbing water 2-3 times its weight without becoming soft and pasty. Accommodates the mixing procedure and gives a homogenous and more juicy product. Available in various sizes, from fine powder to coarse and also from whole wheat flour. Ideal also as filler and carrier.



## **GLUTEN FREE**

Rusk and Breadcrumbs gluten free. Produced in separate facilities than the convenient ones. Gluten level < 5 ppm.

## **BATTERS**

Variety of batters for different applications, adhesive and tempura. Excellent behavior both in chilled and frozen conditions. Ensure fine binding between the substrate and the breadcrumb and they prohibit moisture transfer for the inner to the outer part of the product.



## **PREDUST**

Highly functional products used for dusting in difficult applications with high moisture levels, before applying the batter.

 **N. Feizidis** o.E.  
SELECTED FOOD INGREDIENTS

3 Doukissis Plakentias Ave., 15234 Chalandri - Athens, Greece  
Tel: +30 210.6822.030, Fax: +30 210.6822.012, info@feizidis.gr  
[www.feizidis.gr](http://www.feizidis.gr)