



# Crocgold

Industry





**PROMIG006**  
**Migatex Milho Plus**  
**10KG**



**PROMIG004**  
**Migatex Milho Fino**  
**20KG**



Migatex Milho é um produto natural, desenvolvido á base de flocos de milho tostados, devidamente calibrados com tamanho e coloração amarelo dourado de forma homogénea.

Com a possibilidade de desenvolvimento á medida da indústria, dispomos de dois níveis standard que se coadunam com todo o tipo de produção de pré-cozinhados e sobremesas.

O Migatex Milho é um produto que confere crocância e um sabor clássico dos tradicionais corn flakes em receitas tradicionais. Muito em voga o conceito Tex mex, o migatex milho é perfeito para panar, para forno ou frituras de imersão.

Além do sabor rico, proporciona uma explosão crocante para receitas em vários momentos de consumo desde, pequeno almoço, refeições principais, lanches e sobremesas.

Estável ao forno, frituras de imersão ou à congelação.

## Sugestão de Aplicação:

- Combine como topping de iogurte, cheese cakes e verrines de Puré de fruta, chocolate, caramelo ou natas;
- O seu sabor neutro combina com versões doces ou salgadas desde doce de ovos a molhos de queijo;
- Em frango, porco, peixe em cubos, em filetes ou simplesmente temperados com queijo parmesão, manteiga, salsa, ervas finas ou simples;
- Com um toque de azeite para coberturas que se traduzem numa crosta estaladiça e dourada em pré cozinhados de forno.

Combine com outros ingredientes que irão dar crocância e o aspeto dourado que valorizam a receita e despertam todos os sentidos.



**PROMIG003**  
**Migatex Trigo Plus**  
**10KG**



**PROMIG001**  
**Migatex Trigo Fino**  
**20KG**



# MIGATEX

Migatex é um produto natural, desenvolvido á base de flocos de pão tostados, devidamente calibrados com tamanho e coloração homogénea.

Com a possibilidade de desenvolvimento á medida da indústria, dispomos de dois níveis standard que se coadunam com todo o tipo de produção de pré-cozinhados.

## **Principais características do Migatex de trigo:**

- Maior crocância do produto final valorizando a receita, sendo ideal para panar alimentos para frituras de imersão;
- Cor e textura muito apelativa;
- Aderência mais sólida á proteína e elevado ganho ao nível do sabor;
- Menor absorção de gordura da fritura que torna o resultado final num alimento mais leve e mais arejado que o pão ralado tradicional;
- Traduzindo se numa percepção de menos gordura em boca.

## **Sugestão de aplicação:**

- Como aglutinante no aparelho de hambúrgueres vegetarianos
- Ideal para coberturas crocantes de receitas de forno
- Preparação das tradicionais migas com legumes e bacon
- Polvilhado em sopas e cremes para dar textura
- Ideal para panar alimentos como camarão, legumes, porco, frango, perú, tofu, bacalhau, filetes de peixe, croquetes, ovos e rissóis,



**PROFAR007**  
**FARINHA DE**  
**TEMPURA 10KG**



# FARINHA TEMPURA

A Crocgold desenvolveu esta nova receita de farinha de tempura Japonesa leve e crocante com um *blend* de farinhas selecionadas muito finas e de tonalidade branca.

Com alto valor proteico, é ideal para preparação da polme para tempura de peixe, carne e vegetais, traduzindo-se numa receita com elevada crocância, estabilizando e absorvendo a gordura de fritura mesmo depois do alimento arrefecido.

Apta para receitas salgadas ou doces, podendo ser personalizada com tempero específico, com especiarias, ervas aromáticas ou na versão doce com açúcar e canela.

## **Receita standard:**

Misture cerca de 100gr de farinha com 160ml de agua fria para a tempura tradicional.



# Crocgold

Industry



[geral@crocgold.pt](mailto:geral@crocgold.pt)

+351 939 777 953  
(Chamada para rede fixa nacional)



[pedrogomes@crocgold.pt](mailto:pedrogomes@crocgold.pt)

+351 966 771 181  
(Chamada para rede fixa nacional)