

# ПАНКО - АЗИАТСКИЙ АКЦЕНТ В ПАНИРОВКЕ

---

Все начинается с хлеба. Пшеничная мука с добавлением кукурузного крахмала, а также особая технология выпекания на пару позволяет получить хлеб с тончайшей *нежной* корочкой. Важная особенность в процессе приготовления готового изделия заключается в том, что сушка парового хлеба происходит только после измельчения. Изначально его структура является более *воздушной*, чем в обычном белом хлебе, — и эта характеристика передается сухарям, фракция которых гораздо крупнее классических панировочных сухарей.



# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАНКО

Текстура панко дарит глубокую и яркую гамму *хруста* мясным, рыбным и овощным блюдам. При этом создаваемая оболочка из хрустящей корочки позволяет сохранить сочность готового блюда. Особенность *легкой* и *воздушной* структуры панко позволяет впитывать гораздо меньше масла в процессе обжарки по сравнению с обычными панировочными сухарями.

The Master Baker *КТОТЫ*



# ПРОИЗВОДСТВО



Компания «*Kitty*» была основана в 1977 году и сейчас является одной из крупнейших в Индии среди производителей различных видов панировки.

Тщательный контроль качества используемого сырья и автоматизированное производство в соответствии с высочайшими технологическими и гигиеническими требованиями позволяют получать панко **первоклассного** уровня. Технологи «*Kitty*» также занимаются разработкой продукции

вместе с заказчиком в соответствии с пожеланиями по компонентам в составе, цвету, размеру фракции и т.д.



A handwritten signature of the word "KITTY" in a stylized, cursive font.