

FRICHEF OLIO PER FRITTURE ALTO OLEICO

Caratteristiche	Conseguenze	Vantaggi
A base di semi ibridi di girasole	Contenuto ALTO in oleico	Composizione simile all'oliva
Minimo contenuto in acido linolenico (effetto flatting)	Non irrancidisce	Stabile alle alte temperature
Aggiunta di olio di coriandolo	Non dà cattivi odori di fritto	Non più giacche impregnate
Aggiunta di E900 max 10 ppm	Funzione antischiumogena	Non più tracimazioni dalle friggitrici con rischi di scottature
Confezione da 5 litri con manico	Facilità di maneggio e travaso	Vantaggio rispetto al bidone da 25 litri
ALTO oleico	Liquido fino a circa 5 ° C	Facilità di travaso anche d'inverno
ALTO oleico	Punto di fumo 225 ° C	Fritture dorate e croccanti
ALTO oleico	Durata in friggitrice	Resa da 3 a 5 volte l' arachide
ALTO oleico	Fritti meno impregnati	Leggerezza al palato
ALTO oleico	Il primo olio specializzato per frittura	Nessuna concorrenza