



ALIMENTARE
SECCO
OLIO ACETO SALE

OLIO FRITTURISTA PET LT.10X2



PUNTO DI FUMO 230°

RESA
(CICLI DI FRITTURA)

ALMENO
+25%*
DI UTILIZZO IN PIÙ

MAGGIORE
RESISTENZA
ALL'OSSIDAZIONE

4*
VOLTE SUPERIORE

CONSISTENZA
FLUIDA

VISCOSITÀ
-16%*

CONCENTRAZIONE
DI ODORE

ALMENO
50%*
DI ODORE IN MENO
DI FRITTURA

*Rispetto ad un normale olio di girasole alto oleico

**CODICE
13569**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Olio di semi di girasole alto oleico ad alto contenuto di acido oleico addizionato con estratti naturali di tocoferoli e acido citrico che ne amplificano e rafforzano le performance.

Riduce in maniera significativa gli odori di frittura e la formazione di sostanze nocive legate alla degradazione dell'olio.

INGREDIENTI

Olio di girasole alto oleico, antiossidanti (estratto ricco di tocoferoli E306, acido citrico E330).

Allergeni: NESSUNO.

SHELF LIFE

18 mesi

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare nel contenitore originale, lontano da ogni fonte di calore e da esposizione alla luce e a temperature comprese tra 18-25°C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Liquido limpido a 20°C. Sapore delicato caratteristico dell'olio, privo di odori o sapori anomali o sgradevoli.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it