



STRUTTO



**PER FRITTURE SAPORITE
E CROCCANTI**





Martini
FOOD SERVICE

STRUTTO

Lo **Strutto** Martini Food Service è uno strutto raffinato quindi sottoposto ad una lavorazione che ne elimina l'acidità, ne attenua il gusto eccessivo di grasso di maiale, lo libera da ogni sostanza estranea, lo rende inodore e di colore bianchissimo.

Per le sue caratteristiche è idoneo alla frittura, garantendo **croccantezza e sapore ai prodotti fritti**, e agli utilizzi in pasticceria e panificazione per la preparazione di paste dolci o salate a cui conferisce giusta friabilità o sofficità diventando ideale per pasta frolla, focacce, pasta per pizza, piadine, pasticceria da forno, biscotteria; viene utilizzato anche in cucina per dorare ed insaporire la carne nelle sue diverse preparazioni.



CARATTERISTICHE

- Inodore
- Incolore
- Qualitativamente costante



CODICE	CODICE EAN	FORMATO	PESO	DIMENSIONI	CONFEZIONE	PALLETIZZAZIONE	SHELF LIFE
AC01FS	8003180009094	VASCETTA	500 g	(7,2x9,6x14,7) cm	Cartone 8 kg	8 cartoni x 6 strati	6 mesi
AC01FB	8003180010434	SECCHIO	10 kg	(22,3x28,5) cm	Secchiello 10 kg	11 secchielli x 5 strati	6 mesi
AC01FA	8003180010441	CARTONE	20 kg	(24,2x26,3x39,3) cm	Cartone 20 kg	9 cartoni x 5 strati	6 mesi



Via Gardizza, 9/b
48017 Conselice (RA)
Tel. +39 0545 989511
Fax. +39 0545 989617
info@unigra.it - www.unigra.it

