



Martini
FOOD SERVICE

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE ALTO OLEICO

100%



PER FRITTURE
LEGGERE E FRAGRANTI



per te da



OLIO DI SEMI DI GIRASOLE ALTO OLEICO

100%


L'Olio di Semi di Girasole Alto Oleico Martini Food Service ha, come dice il nome stesso, un alto contenuto di acido oleico, grasso monoinsaturo maggiormente rappresentato anche nell'olio di oliva, che garantisce un'ottima combinazione tra le elevate prestazioni in cottura ed importanti aspetti nutrizionali.

Grazie **alla sua composizione di acidi grassi**, l'olio di semi di girasole alto oleico, rispetto all'olio di girasole ordinario, risulta più stabile alle alte temperature e più resistente all'ossidazione e alla degradazione a cui gli acidi grassi vanno incontro soprattutto durante la cottura o durante la conservazione, con conseguente produzione di sostanze tossiche. Per questo motivo, viene ampiamente utilizzato per le frittiture.

Il punto di fumo, la soglia termica a cui l'olio comincia a degradarsi, è alto e questo fa sì che la produzione di sostanze tossiche avvenga ad una temperatura più alta e quindi in ritardo rispetto ad un comune olio di girasole. Per evitare la formazione di composti nocivi per la salute e non compromette il sapore dei prodotti finiti bisogna comunque evitare di raggiungere temperature così elevate e si consiglia di cambiare frequentemente l'olio nella friggitrice.



CARATTERISTICHE

- Elevato punto di fumo ($\geq 230^\circ$)
- Alta stabilità alle temperature di frittura
- Ricco di grassi monoinsaturi
- Sapore gradevole anche dopo friggitura
- Frittiture asciutte e croccanti
- Fluidità costante
- Lunga shelf-life

TEMPERATURE DI FRITTURA CONSIGLIATE

Cotolette/Verdure	160°-165°C
Pesce/Pollo	170°-175°C
Krapfen	175°-180°C
Patate a bastoncino/Chips	175°-180°C

CODICE	CODICE EAN	FORMATO	PESO	DIMENSIONI	PALLETIZZAZIONE	SHELF LIFE
AC20FM	8003180006055	LATTA	25 L	(30,3x44,5) cm	11 latte x 3 strati	12 mesi
AC20FR	8003180006062	TANICA	10 L	(22,6x30,4x19,5) cm	20 taniche x 4 strati	12 mesi

