



Martini
FOOD SERVICE

OLIO DI PALMA BIFRAZIONATO

PER FRITTURE
LEGGERE E FRAGRANTI



OLIO DI PALMA BIFRAZIONATO

L'**Olio di Palma Bifrazionato** Martini Food Service è un prodotto particolarmente adatto alla frittura. Il doppio processo di frazionamento consente di ottenere la parte più liquida e pregiata dell'olio di palma e, conseguentemente, un punto di fumo elevato che **permette frittiture croccanti e leggere**, senza "patina di grasso" dopo la cottura; inoltre, la frittura, quando eseguita correttamente e con un olio di buona qualità, consente la cottura della parte interna degli alimenti senza nessuna penetrazione dell'olio oltre la superficie. Questo risultato è ottenibile friggendo con un olio resistente al calore, ossia che "fumi" appunto a una temperatura piuttosto elevata. Per impedire la formazione di composti nocivi per la salute e non compromette il sapore dei prodotti finiti, bisogna evitare comunque di raggiungere temperature così elevate e si consiglia di cambiare frequentemente l'olio nella friggitrice.

Un'altra avvertenza è quella di agitare il prodotto prima dell'uso perché l'abbassamento della temperatura può provocare una parziale solidificazione del prodotto.

L'olio di palma usato per le frittiture esalta, inoltre, il gusto del fritto.

CARATTERISTICHE

- ✓ Elevato punto di fumo ($\geq 230^\circ$)
- ✓ Alta stabilità alle temperature di frittura
- ✓ Frittiture asciutte e croccanti
- ✓ Gusto intenso della frittura
- ✓ 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	PALLETTIZZAZIONE	SHELF LIFE
AH10FJ	8003180006048	LATTA	25 L	(30,3x44,5) cm	11 latte x 3 strati	12 mesi
AH10FT	8003180009551	LATTA	10 L	(25x31) cm	14 latte x 4 strati	12 mesi

