

FRITTOIL

PASTICCERIA FRITTOIL

Olio vegetale plurifrazionato dal gusto neutro e dalla consistenza liquida a temperatura ambiente, speciale per tutti i tipi di frittura. Caratterizzato da un alto punto di fumo, straordinaria resistenza alle temperature ed ai tempi di frittura, assenza completa di gusti ed odori estranei. Consente di ottenere prodotti fritti asciutti, dorati e croccanti con un minimo consumo di olio.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01200536

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

INFO

Descrizione

olio completamente vegetale speciale per frittura, di gusto neutro e consistenza liquida a temperatura ambiente.

Denominazione

olio di palma bifrazionato

Modalità d'uso

la temperatura raccomandata di frittura è di 180-200°C.



Extraordinary
made simple.