



sin humos · sin espumas · sin malos olores

El aceite para profesionales

contiene vitamina **E** Natural

INGREDIENTES

* Aceites vegetales refinados (girasol alto oléico, girasol, nabina germen de maíz y pepita de uva en proporciones variables), antiespumante E-900, antioxidantes (vitamina E, E-304, E-310) y aroma natural.

VENTAJAS A LA HORA DE FREÍR

* Fritos mucho más brillantes, crujientes y dorados.

* Menor consumo de aceite.

* Reduce la formación de humos, la cocina se ensucia menos con lo que hace mas cómoda la limpieza.

* El aroma natural reduce al mínimo los malos olores.

* No mezcla los sabores de los alimentos.

* Los productos fritos con nuestro Aceite de Alto Rendimiento son mas resistentes a la oxidación.

* Reduce el coste total del aceite para freír: más rentable para el restaurante

Nuestro Aceite de Alto Rendimiento para Freír soporta las altas temperaturas mucho mejor que un aceite de girasol normal, se evapora menos de la mitad, y por lo tanto se consume mucha menos cantidad de aceite durante el proceso de la fritura.



SIN espumas



SIN humos



SIN mezcla de sabores



SIN malos olores



Presentación:
Palets de 60 garrafas de plástico de 10 litros.

CONTIENE AROMA NATURAL

Compañía Oleícola Siglo XXI, S.L.
Av. de Alemania 9 · 10600 · Plasencia (Cáceres)
T: 927 41 79 58