



MAXIMUM FRIT

L'olio per frittura
RIVOLUZIONARIO

SCOPRIAMO PERCHÉ



GARANTISCE FRITTURE
CROCCANTI E DORATE
**RISULTATI COSTANTI ANCHE
DOPO GIORNI DI UTILIZZO**



1

DURA **2/3 VOLTE** LA
VITA DI UN
ALTO OLEICO



2

NESSUNA CONTAMINAZIONE DEI SAPORI

**Posso cuocere pesce e
vegetali nella stessa vasca**



3

NON CREA SCHIUMA
Posso friggere senza
interruzioni





DURA 2/3 VOLTE LA VITA DI UN
● ALTO OLEICO...PERCHÈ?

SPREMITURA **MECCANICA**, NON CHIMICA

DATO
OGGETTIVO



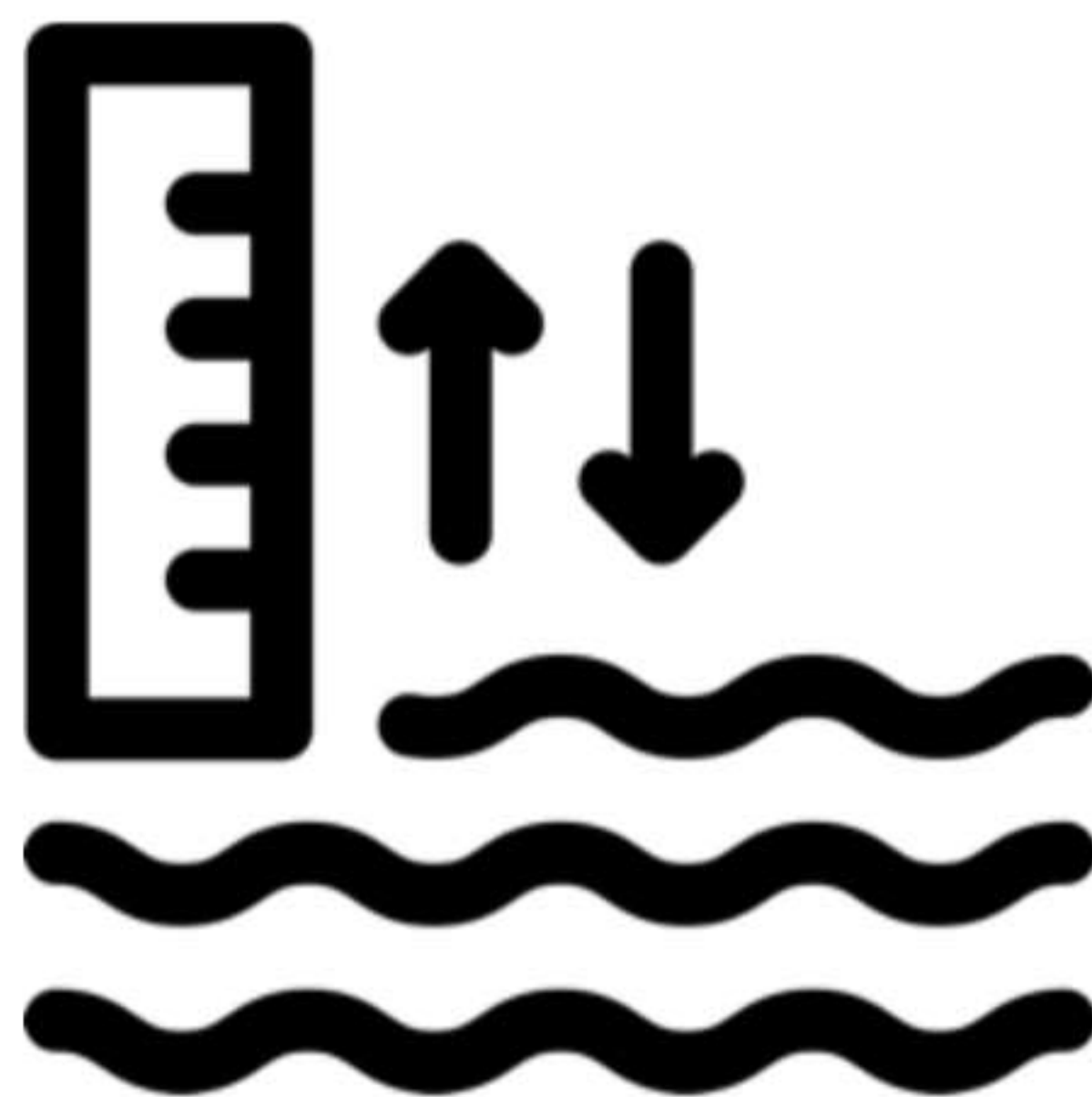
CON 7,5 L
RIEMPIO UNA
VASCA DA 8 L



**CON 7,5 L
RIEMPIO UNA
VASCA DA 8 L**



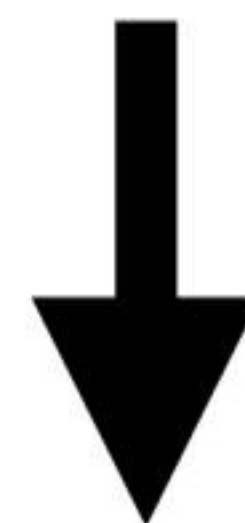
RISPARMIO IMMEDIATO DEL 6,5%





RABBOCCO RIDOTTO DI 1/5

RISPETTO ALL'OLIO ALTO OLEICO



**Ogni rabbocco
tra 500 ml e 1 L**





**LO ABBIAMO
STRESSATO
PER 48 H**



1

RABBOCCO



**DATO
OGGETTIVO**



Vs



5

**RABBOCCHI
OLIO ALTO
OLEICO**



FRITTURA COSTO MEDIO

-50% su alto oleico



IL PUNTO DI FUMO



Per punto di fumo si intende
la temperatura a cui un grasso alimentare riscaldato ad alte temperature si ossida e degrada,
rilasciando sostanze volatili, che
sono molto **nocive**.

IL POTERE DEI VINACCIOLI



**SIGILLANO IL
FRITTO**
**Che non assorbe
olio e sapori**

LE BUONE PRATICHE

1 NON SOPRA 180°

2 FILTRARE

3 NON CAMBIARE SE BRUNISCE

**1 DURA 2/3 VOLTE LA VITA DI
UN ALTO OLEICO**

**2 NESSUNA CONTAMINAZIONE
DEI SAPORI**

Posso cuocere pesce, carne e vegetali nella stessa vasca

3 NON CREA SCHIUMA

