

PREMIUM



DO GŁĘBOKIEGO
SMAŻENIA

MAESTRO SOL FRYTURA PŁYNNA

MB

ZASTOSOWANIE Do głębokiego smażenia pączków, faworków, gniazdek.

UNIKALNA RECEPTURA Frytura płynna skomponowana w 100% z najwyższej jakości olejów roślinnych: słonecznika wysokooleinowego, rzepaku i palmy z certyfikowanych upraw Mass Balance.

EFEKT **Gwarancja najwyższej efektywności kosztów i czasu pracy, komfortowego procesu smażenia oraz efektów końcowych, które zachwycają klientów.**

CECHY PRODUKTU

- Wysoki punkt dymienia – powyżej 235°C.
- Duża odporność na przemiany zachodzące w tłuszczu podczas smażenia w wysokich temperaturach.
- Wydłużony czas użytkowania nawet o 40% w porównaniu do frytur palmowych.
- Obojętny smak i zapach frytury wydobywa naturalny charakter i aromat smażonych potraw.
- Płynna forma przyspieszająca rozgrzewanie i ułatwiająca filtrowanie.
- Niska absorpcja tłuszczu przez smażone słodkości.



Należy przechowywać w suchym i chłodnym pomieszczeniu.

| OPAKOWANIE | PALETA EURO | OKRES PRZYDATNOŚCI | ŹRÓDŁO SUROWCÓW |
|-------------|-----------------------|--------------------|---------------------------|
| wiadro 10 l | 550 l (55 wiader) | 8 miesięcy | słonecznik, rzepak, palma |
| bag in box | 720 l (72 bag in box) | | |