

FRIOL, FRIGGE CROCCANTE E ASCIUTTO

## Friol 25L

Dall'esperienza Friol, lo specialista degli oli per friggere, un prodotto pensato appositamente per chi frigge elevati quantitativi. L'innovativa composizione di Friol permette ai fritti di assorbire il 20% in meno di olio triplicando il numero di frittiture possibili a parità di quantità di olio usato determinando una notevole riduzione del costo per frittura. Aumenta anche la resistenza alle alte temperature fino a 240° C permettendo all'olio di non bruciare per frittiture senza cattivi odori. La formulazione ricca di antiossidanti aiuta a conservare la maggior parte delle vitamine presenti nei cibi e a proteggere gli alimenti durante la frittura donando ai fritti un sapore leggero e un aspetto dorato per friggere ancora più croccante e asciutto.



Codice: MI4196

PzxCt	Peso lordo CT	Pallet				Dimensione LxPxH cm		Codice EAN		Dur	Imb	IVA
		CtxSt	StrxPlt	CtxPlt	hPlt cm	Prodotto	Cartone	Prodotto	Cartone			
--	24,5kg	8	3	24	136	Øxh 32x41	--	8000850501001	--	18	--	4%



## FRIOL 25L ho.re.ca

### OLIO DI PALMA FRAZIONATO, SPECIFICO PER FRITTURE PROFESSIONALI

Friol è l'olio di semi specifico per le esigenze delle frittiture professionali, frequenti e di lunga durata.

- La particolare composizione di Friol professionale consente di ottenere una resistenza alle alte temperature superiore a quella dei tradizionali oli per friggere, promettendo all'olio di non bruciare durante la frittura. Ciò comporta:
  - Un aumento della vita utile dell'olio
  - Un incremento della resa dell'olio in termini di quantità fritta
  - Una frittura più croccante e asciutta
  - Una maggiore fedeltà del fritto al gusto originario del cibo
  - Una frittura senza cattivi odori

---

### OLIO DI SEMI 25 LITRO Latta

CODICE ARTICOLO CARTONE	DESCRIZIONE ARTICOLO	DIMENSIONI ARTICOLO (in cm.)	PESO PER CARTONE (in Kg.)	COLLI PREVISTI PER PALLET	COMPOSIZIONE PALLET
MI875	Latta 25 litro	a. 41.0 diametro (alto) 320 diametro (basso) 305	23	24	3x8

---

ALTEZZA PALLET (in cm.)	CODICE EAN	I.V.A.	PERIODO DI CONSERVAZIONE	CODICE IMBALLO	NOTE:
Senza pedana 122 Con Pedana 138	8000850501001	4%	12 mesi		