

FRYTURA APC PŁYNNĄ 10 l

OPIS PRODUKTU

Frytura jest 100% tłuszczem do smażenia, produkowanym na bazie frakcjonowanego oleju palmowego pochodzenia tropikalnego i innych olejów roślinnych pochodzenia krajowego.

ZASTOSOWANIE

Do doskonała półpłynna frytura do smażenia i pieczenia najróżniejszych artykułów spożywczych m.in.: frytek, mięsa, ryb oraz pączków. Produkt używany okresowo nadaje się do wielokrotnego stosowania. W procesie ciągłego smażenia dopuszczalny czas jego użytkowania wynosi co najmniej kilkanaście godzin, czym znacznie przewyższa konkurencyjne produkty.

ZALETY

Produkt oferuje elastyczność w doborze procesu produkcyjnego, zapewniając przy tym jego wysoką stabilność. Przygotowane potrawy cechują się łagodnym smakiem, przyjemnym zapachem i pięknym złocistym kolorem. Frytura APC płynna nie dymi się, nie pieni się nadmiernie oraz nie ciemnieje. Podkreśla naturalny zapach i smak smażonych produktów spożywczych. Zaletą jest również wysoka temperatura dymienia.



APC-BACK EUROP POLSKA Sp. z o.o.
45-005 Opole, ul. Budowlanych 4A
tel. 77 45 30 501, 77 45 30 420, fax 77 453 64 88
e-mail: biuro@apc.com.pl www.apc.com.pl