

FRYTURA APC

10 kg, 20 kg



OPIS

Tłuszcz roślinny wyprodukowany z rafinowanego oleju palmowego.

ZASTOSOWANIE

Frytura palmowa przeznaczona do długotrwałego i wielokrotnego smażenia i pieczenia. Doskonala do smażenia frytek, mięs, ryb, pączków.

ZALETY

Produkt ekonomiczny w zastosowaniu. Zapewnia właściwą konsystencję w stosowanych produktach oraz długotrwałe smażenie bez utraty jakości. Przygotowane potrawy cechują się łagodnym smakiem, przyjemnym zapachem i pięknym złocistym kolorem. Nie dymy, nie ciemnieje, nie pieni się nadmiernie. Cechuje się wysoką temperaturą dymienia. Podkreśla naturalny zapach i smak smażonych produktów spożywczych. Ogranicza wchłanianie tłuszczu przez przygotowywane potrawy. Dopuszczalny czas smażenia wynosi co najmniej kilkanaście godzin.



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