Prodotti per Friggere

Qualità, croccantezza, gusto.
Per ottenere un'ottima frittura occorre scegliere la giusta tipologia di olio che ne consenta il minor spreco, che sia funzionale alla modalità di frittura, alla frequenza, alle temperature, alla tipologia di prodotto da friggere e anche alla "durata" del prodotto fritto.

Grazie alla nostra grande esperienza in questo settore siamo in grado di fornire sempre la migliore soluzione: oli o grassi raffinati, oli frazionati oppure miscele di oli o oli addizionati di altri ingredienti funzionali alla frittura. Questi prodotti sono forniti in diversi formati, per soddisfare le molteplici esigenze degli utilizzatori.

Master Martini
LINEA BAKERY

Prodotti per Friggere

Una gamma di **oli** e **grassi,** con diverse caratteristiche per tutte le esigenze di frittura, è a disposizione dell'artigiano per rispondere al meglio a ogni essigenza.

Nome prodotto	Codice	Utilizzo	Formato	Confezione	Pallettizzazione
FRIGGITUTTO	AH10DD	Fritture punto di fumo 230°		latta 25 litri	825 litri (11 latte x 3 strati)
FRIGGITUTTO	AH10HI	Fritture punto di fumo 230°		latta 10 litri	560 litri (14 latte x 4 strati)
FRIGGITUTTO	AH20FB	Fritture punto di fumo 230°		bag-in-box 20 litri	960 litri (12 BIB x 4 strati)
FRIGGITUTTO	AH10DK	Fritture punto di fumo 230°		bag-in-box 10 litri	960 litri (24 BIB x 4 strati)
MASTER FRIT	AH10EC	Fritture punto di fumo 220°		latta 25 litri	825 litri (11 latte x 3 strati)
MASTER FRIT	AH20MF	Fritture punto di fumo 220°		latta 10 litri	560 litri (14 latte x 4 strati)
FRIT	AC04FO	Fritture punto di fumo 215°	panetto 2,5 Kg	cartone 20 Kg	720 Kg (6 cartoni x 6 strati)
OLIO DI PALMA RAFFINATO	AC04EB	Fritture		cartone 25 Kg	900 Kg (9 cartoni x 4 strati)
MASTER MARTINI SOLEIL	AH10HO	Olio di semi di girasole alto oleico per fritture		latta 25 litri	825 litri (11 latte x 3 strati)

Master Martini

LINEA BAKERY