



Huile pour friture et cuisson

Frial Excellence a été développée exclusivement pour les professionnels, pour répondre à leurs contraintes en friture et cuisson.

Elle garantit :

- une économie à l'usage grâce à sa très longue durée de vie : elle dure entre 5 et 8 fois plus longtemps que le tournesol et l'arachide ; tests validés par un laboratoire indépendant (à 22% de composés polaires).
- des frites croustillantes, dorées et légères qui gardent le vrai goût de la pomme de terre. Frial a d'ailleurs été élu Saveur de l'année 2008 Spécial Restauration par un panel de chefs et de convives
- la meilleure solution nutrition : l'huile de friture qui se rapproche le plus des recommandations nutritionnelles :
- sans huile hydrogénée (qui produit des acides gras trans) et sans huile de palme qui sont néfastes pour le système cardio vasculaires si elles sont consommées en excès.
- une formule équilibrée en omega 3 et 6.
- plus de praticité : un bidon de 5L moins lourd à porter pour le personnel féminin, un versage plus rapide grâce à un goulot et une poignée optimisée.

Pour plus de renseignements, demandez le DVD : "Tout savoir sur l'huile de friture" au 0810 763 763

Mise en oeuvre :

Température maximale conseillée : Frites, pommes de terre : 180 °C - Poulets, beignets : 170 °C - Légumes, poissons : 160 °C.

Introduire les aliments doucement lorsque l'huile est à bonne température.

Composition :

Huile de colza, oleisol (huile de tournesol à haute teneur en acide oleique), huile essentielle de coriandre, agent antimoussant E900.

Valeurs nutritionnelles pour 100g en acides gras :

- omega 3 : 5g
- omega 6 : 16g
- acides gras mono insaturés : 71g
- acides gras saturés : 8g

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100 g
Valeur énergétique en kcal	900
Valeur énergétique en kJ	3700
Lipides en g	100
Vitamine E en mg	70

Conditionnement

Poids net UC en g	4600
Dimensions UC en cm (lpxh)	
Nombre UC par carton	3
Poids brut carton en kg	14.35
Dimensions carton en cm (lpxh)	16.6 x 45 x 34.7
Dimensions palette en m	1.20 x 0.80 x 1.186

Nb de cartons / couche	11
Nb de couches / palette	3
Nb de cartons / palette	33
Nb UC / palette	99
Gencod	326547 803000 4

Conservation :



Le délai de réactualisation des fiches techniques étant d'un mois environ, les personnes ayant besoin d'informations à jour peuvent nous contacter : contact@club-restauration.com

A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.
Bien reboucher après utilisation.

Qualité :

Produits sans OGM conformément à la réglementation française.