BORGES®

MasterFRIT

Aceite refinado de girasol con alto contenido en ácido oleico.

Alta resistencia y mayor rendimiento para una fritura profesional
El color perfecto, el color que buscas
No contiene ni palma, ni cacahuete, ni aceites hidrogenados

AHORRO Y CALIDAD EN TU FRITURA

BORGES®

MasterFRIT

¿Quieres una fritura perfecta con mejores rendimientos?
Sigue nuestros consejos.

1). Adaptar la temperatura de fritura al alimento y su tamaño.

TEMPERATURAS RECOMENDADAS

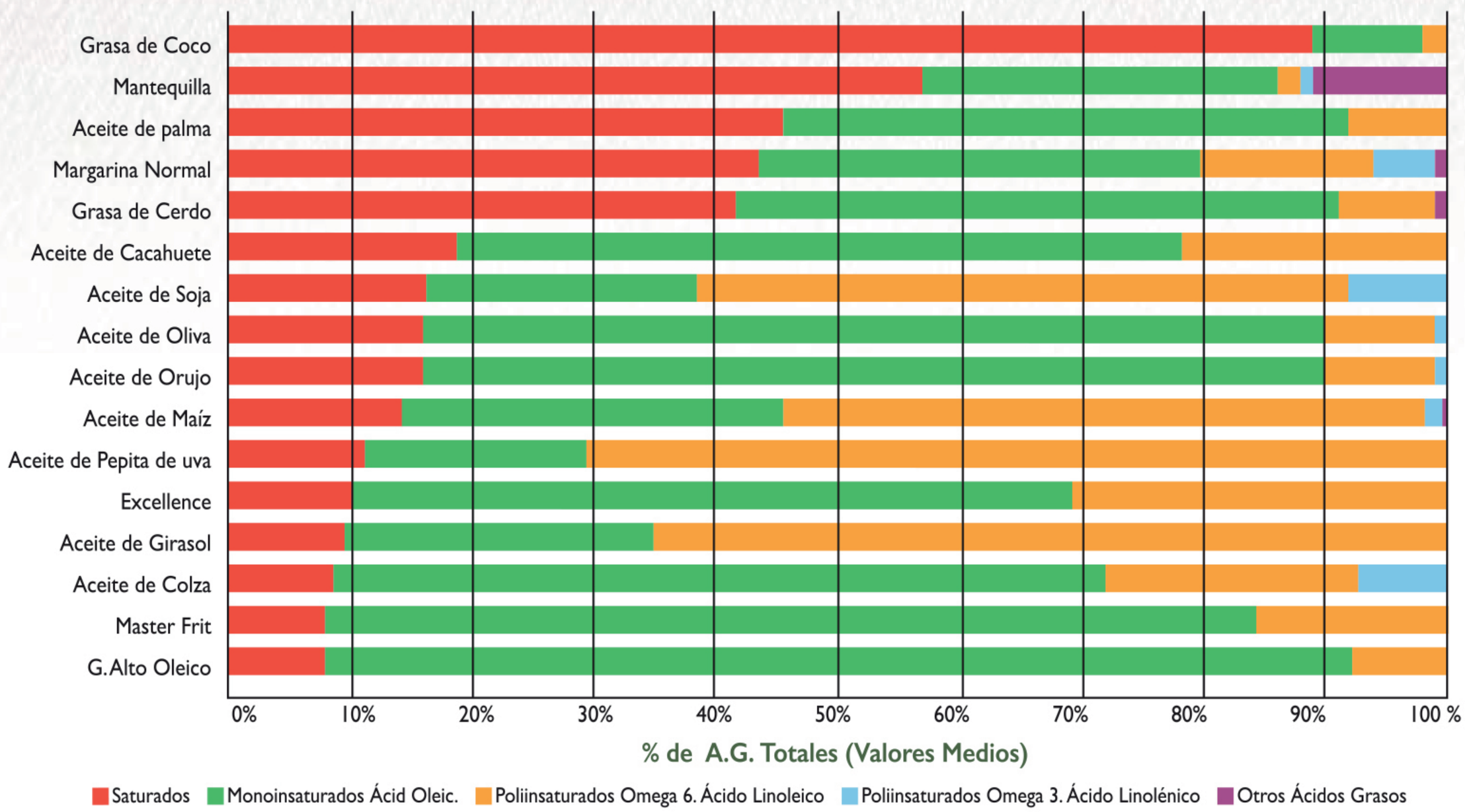
Productos frescos delicados	150°C – 160°C
Productos frescos resto	160°C – 170°C
Productos congelados	180°C – 190°C

2). Cuando vayamos a freír, subir la temperatura del aceite de forma gradual.

3). Incrementar hasta la T°C adecuada sólo inmediatamente antes de introducir los alimentos.

4). Bajar la temperatura de nuevo a 100°C una vez terminado el ciclo de fritura.

COMPARATIVA DE ACEITES Y SUS ÁCIDOS GRASOS



Distribuido por:

EL COPO