

# Grand CHEF

## Óleo de alto rendimento para fritar

### INGREDIENTES

Óleos vegetais refinados (de girassol alto oleico, super oleina, girassol, gérmen de milho, nabina e de semente de uva em proporções variáveis), E-900 anti-espumante e antioxidantes (vitamina E, E-304 e E-310).

### VANTAGENS NA HORA DE FRITAR

Fritos muito mais brilhantes, crocantes e dourados.

Menor consumo de óleo

Reduz os maus odores e a formação de fumos, a cozinha se suja menos que faz a limpeza mais cômoda.

Não mescla o sabor dos alimentos

Os produtos fritos com nosso óleo de alto rendimento são mais resistente à oxidação

Reduz o custo total do óleo para fritar: mais rentável para o restaurante.

Nosso óleo de alto rendimento para fritar suporta as altas temperaturas muito melhor que um óleo de girassol normal, se evapora menos da metade e portanto se consome bem menos quantidade de óleo durante o processo de fritura.



SEM espumas



SEM fumos



SEM odores



SEM mistura sabores

Apresentação:

Paletes de 60 garrafas de plástico de 10 litros.

CONTÉM VITAMINA E NATURAL

**USO PROFISSIONAL**



Papel Mais Lda.

Travessa da Madroa (Caldeiroa) 4810-523 GUIMARÃES

Tel.: +351 253 087 272