

DIE WELT DES FRITTIERENS JETZT ENTDECKEN



Gutschein
*siehe Rückseite

**EINFACH. PERFEKT.
FRITTIEREN.**

Profitieren Sie von
unserem Know-How
Natürlich. Gesünder. Effizient.

Wir
FRITTIEREN
das.



Sie
SPAREN
Geld.


Mamito
EINFACH PERFEKT FRITTIEREN.


TRIOLEINE
Competence in Frying

Von der Faszination
zur Perfektion.
Einfach **mehr Geschmack.**

Natürlich - Pommes Frites! Wer würde beim Frittieren nicht an die goldenen Klassiker denken.

Für uns ist Frittieren weit mehr

Gute gesunde Küche braucht gute gesunde - sprich natürliche - Zutaten. Das gilt auch beim Frittieren. **Trioleine** geht hier mit der **Mamito Methode** einen vollkommen natürlichen Weg.

Mit unserem Wissenstransfer, viel Aufklärung und den hochwertigen Zutaten in Premium Qualität wird das Frittieren auf höchstem Niveau ermöglicht: **gesünder, natürlich, hochwertig, konstant, effizient und kostengünstig!**

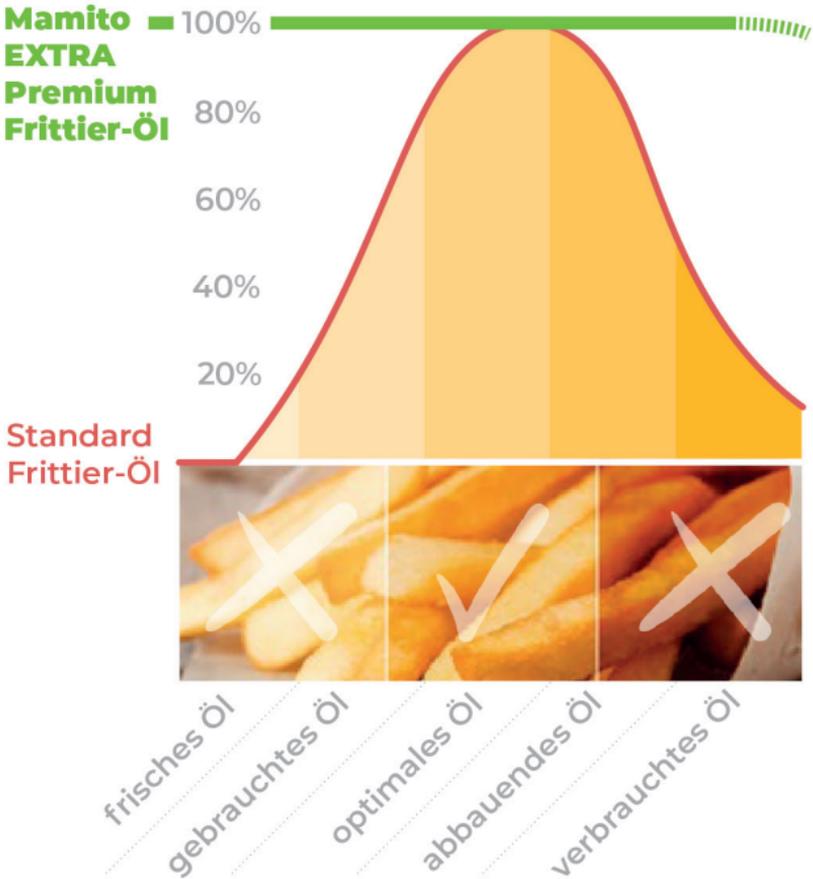
Nur wenn alle Parameter optimal und dauernd zueinander stimmen, sind die knusprig goldgelben Pommes Frites, der gesunde Fisch, das frische Gemüse pur oder mit knusprigem Teig umhüllt, ein Erlebnis für das Auge und den Gaumen.



Thomas Iudermühle

Mit **Mamito Extra Premium Frittier-Öl** und **Mamito Kombi** - perfekte Qualität von der ersten bis zur letzten Sekunde.

Konstant hohe Frittier-Qualität



(G)astronomisch gut FRITTIEREN.

- ✓ perfekt frittierte Produkte von Anfang an
- ✓ Verdoppelung der Öl-Standzeit
- ✓ kürzere Frittierzeit
- ✓ rein pflanzlich
- ✓ frei von Palmöl und gehärteten Fetten
- ✓ frei von synthetischen Zusatzstoffen
- ✓ weniger Geruchsentwicklung
- ✓ konstant weniger Öl-Aufnahme der Produkte



Mamito Extra Premium Frittier-Öl 20 Liter Bag in Box

- perfekt frittierte Produkte von Anfang an
- Verdoppelung der Öl-Standzeit
- kürzere Frittierzeit
- rein pflanzlich
- frei von Palmöl und gehärteten Fetten
- frei von synthetischen Zusatzstoffen
- weniger Geruchsentwicklung
- konstant weniger Öl-Aufnahme der Produkte
- produziert in der Schweiz



Mamito Kombi Konzentrat 2 Liter & 5 Liter Kanister

Die Zugabe unseres Konzentrats zu unserem Premium Frittier-Öl Mamito Extra verlängert die Lebensdauer des Öls und verbessert die Qualität Ihrer Speisen.

- verlängert die Öl-Standzeit von Mamito Extra
- verbessert die Frittier-Qualität
- frei von synthetisch-antioxidativen Zusatzstoffen
- rein pflanzlich & frei von Palmöl

Öl-Messgeräte

- bestimmen Sie den perfekten Zeitpunkt und wechseln Sie das Öl nie wieder zu früh oder zu spät
- Frittier-Öl & Kosten sparen
- zuverlässige Qualitätssicherung und gleichbleibend leckeres Ergebnis: Qualität ist messbar
- einfache Bedienung per Knopfdruck



Mamito Öl-Filter VITO Frittieröl-Filter

- Öl einfach filtern - von Hand oder automatisch mit dem VITO Frittieröl-Filter
- durch tägliches Filtern Öl-Standzeit verlängern



Mamito Öl-Behälter

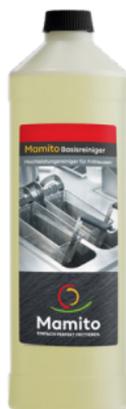
- Frittier-Öl einfach transportieren
- einfaches Ausleeren garantiert



Mamito Basisreiniger

Hochleistungsreiniger für Fritteusen
1 Liter Flasche

- löst starke Verharzungen und Verkrustungen genauso sicher wie zuverlässig und lässt Ihre Fritteuse glänzen wie neu
- Kosten senken - starke Verkrustungen verringern die Leistung der Heizstäbe und erhöhen den Stromverbrauch
- einfache Anwendung



Leistung trifft auf Qualität

Die **Trioleine GmbH** steht mit sämtlichen namhaften Herstellern von Fritteusen und Backgeräten in engem Kontakt. Erfahrungen, Kenntnisse und Innovationen werden untereinander ausgetauscht und finden so immer den direkten Weg zum Anwender. Somit profitieren Sie immer über neuestes Wissen und Erkenntnisse aus erster Hand.

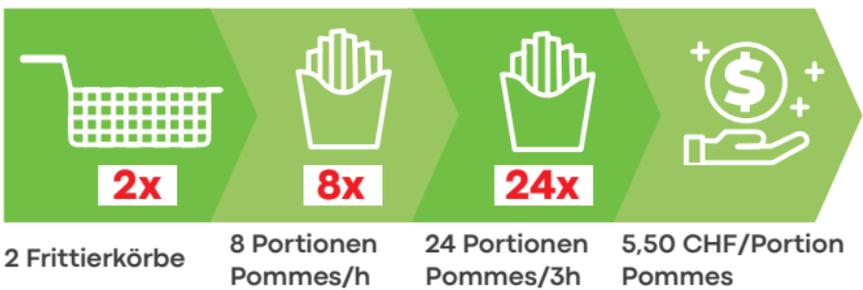
Unsere Mission – Ihr Gewinn

Mit den neuesten Erkenntnissen und dem nötigen Wissen, dem hochwertigem Frittiermedium, die erlesenen Grundprodukte in der richtigen Fritteuse perfekt und in höchster Qualität zubereitet.

Erleben Sie die Zukunft des Frittierens JETZT.



Rechenbeispiel*:



* Mehrverkauf durch kürzere Frittierzeiten

Wichtiges Thema: **Acrylamid**

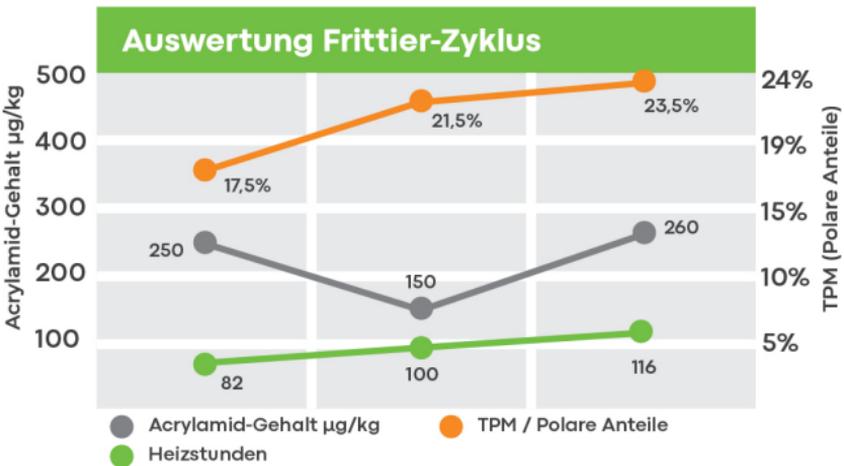
Wussten Sie, dass Acrylamid immer beim Frittieren entsteht?

Entstehung: Acrylamid entsteht bei der Maillard Reaktion aus den natürlich vorkommenden Bestandteilen Asparagin (freie Aminosäure) und reduzierenden Zucker (Fructose und Glucose), wenn diese bei höheren Temperaturen und geringer Feuchtigkeit zubereitet werden. Acrylamid bildet sich nach Austrocknung in der Kruste / in der Aussenschicht, nicht aber im feuchten Inneren.

Mit der **Mamito Methode** bleiben Sie unter dem gesetzlichen Acrylamid Richtwert und können ausserdem bis zu 100 Heizstunden realisieren.

Mit der Mamito Methode unter den gesetzlichen Richtwerten

Richtwert TPM 24%
und Acrylamid 500 µg/kg



Gutschein für eine kostenlose Frittier-Beratung

Unseren Kunden
aus Gastronomie,
Systemgastronomie, Catering,
Backhandwerk u.v.m. geben wir
die entscheidenden Vorteile an
die Hand. Einfach für jeden, der
Qualität schätzt. Profitieren Sie
von der geballten Kombination
aus Beratung, Entwicklung und
Lösungen.

Trioleine GmbH

Competence in Frying

Tri wie Qualität, Nachhaltigkeit,
Kostensparnis!

Tri wie natürlich, gesund,
hochwertig!

Tri wie Vertrauen, Leistung,
praktisches Know-how!

Überzeugen Sie sich jetzt!



Competence in Frying

TRIOLEINE GmbH
Competence in Frying

Thomas Indermühle
Brodheiterstrasse 85
CH-4663 Aarburg

Mobil +41 79 835 37 39

Mail info@trioleine.ch

www.trioleine.ch

