

Mamito Extra

Huile de friture premium

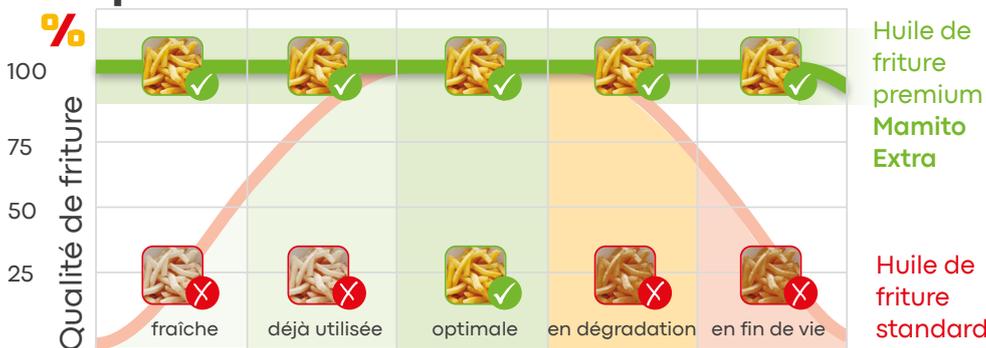


Notre maximum pour votre friteuse

- ✔ friture parfaite des produits dès la première utilisation
- ✔ utilisation de l'huile 2x plus longue
- ✔ temps de friture plus court
- ✔ 100% végétale
- ✔ sans huile de palme et graisses hydrogénées
- ✔ sans additifs synthétiques
- ✔ moins d'odeurs
- ✔ absorption d'huile durablement réduite
- ✔ produite en Suisse



Haute constance de la qualité de friture



Qualité d'huile / Durée



Mamito Extra

Une utilisation impeccable.

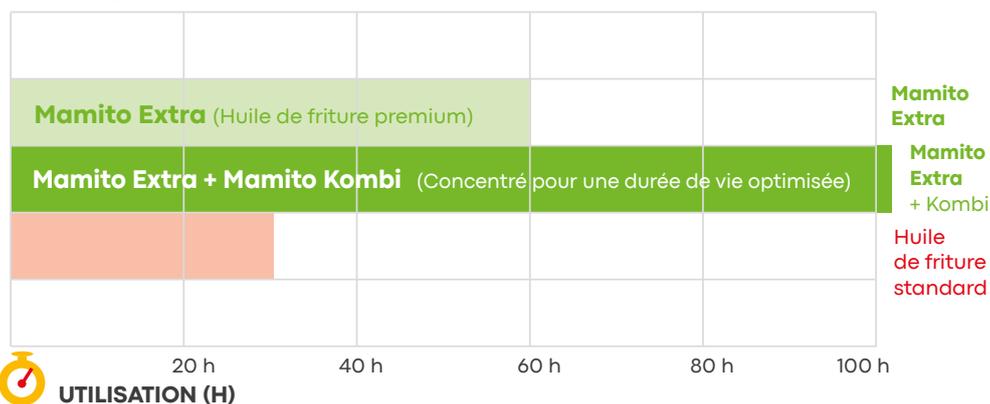
Vous pouvez ainsi frire trois fois plus longtemps:

Ajoutez simplement 1 pompe quotidienne de concentré **Mamito Kombi** à notre huile de friture premium **Mamito Extra**.

- ✓ prolonge la durée de l'huile de 3 fois
- ✓ Économies d'argent et de ressources
- ✓ friture de qualité améliorée



Prolongement de la durée d'utilisation de l'huile



TRIOLEINE GmbH
 Thomas Indermühle
 Brodheiterstrasse 85
 CH-4663 Aarburg
 Tél. +41 79 835 37 39
 E-mail info@trioleine.ch
 Web www.trioleine.ch

Référence	CH1020
Nom du produit	Mamito Extra 20 l / BIB
Code GTIN	07611690317151
Unités commerciales / Étage	12
Étage / Europalette	3
Unités commerciales / Europalette	36
Durée de conservation restante	9 mois

La composition de **Mamito Extra** en acides gras correspond aux recommandations en vigueur de la DGE, de l'ÖGE, de la SGE et est exempte de graisses hydrogénées. **Mamito Extra est certifiée casher et halal.**