

DIE WELT DES FRITTIERENS JETZT ENTDECKEN



Gutschein
*siehe Rückseite

**Erleben Sie die Zukunft
des Frittierens JETZT.**

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

Wir
FRITTIEREN
das.



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!**

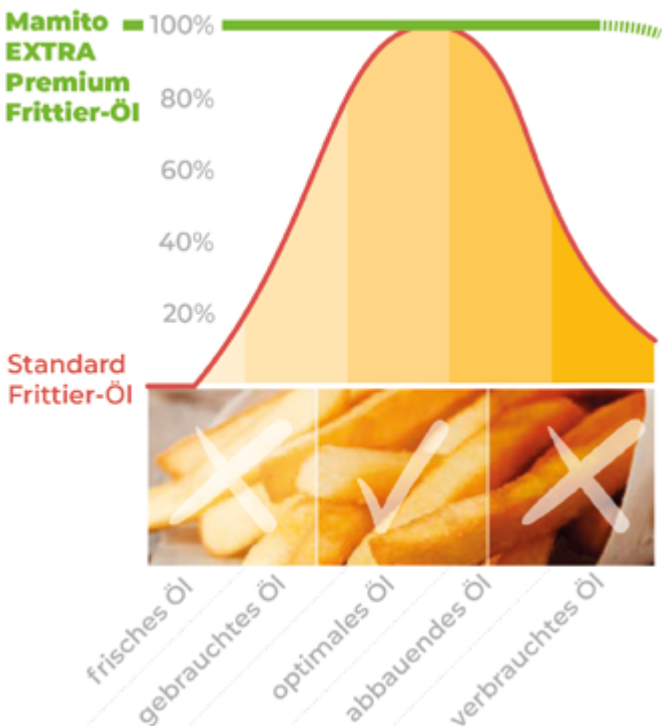
Nur wenn alle Parameter optimal und dauernd zueinander stimmen, ist die knusprig goldgelbe Pommes Frites, der gesunde Fisch, das frische Gemüse pur oder mit knusprigem Teig umhüllt, ein Erlebnis für das Auge und den Gaumen.



Thomas Iudermühle

Mamito EXTRA Premium Frittier-Öl und Mamito CLASSIC perfekte Qualität, jeden Tag.

Konstant hohe Frittier-Qualität



(G)astronomisch gut FRITTIEREN.

Wir garantieren

- ✓ konstant hohe, perfekte Frittier-Qualität
- ✓ bekömmlicheres Frittieren
- ✓ effizienteres Frittieren
- ✓ ressourcenschonendes Frittieren
- ✓ Zeit- und Kostenersparnis
- ✓ kompetenter Beratungsservice



Mamito EXTRA Premium Frittier-Öl 20 Liter Bag in Box

- Suisse Garantie
- extrem hitzestabil
- perfekt frittierte Produkte
- kürzere Frittierzeit
- rein pflanzlich
- frei von Palmöl
- frei von synthetischen Zusatzstoffen
- Verlängerung der Öl-Standzeit
- konstant weniger Öl-Aufnahme der Produkte
- entspricht in seiner Fettsäurezusammensetzung den aktuellen Empfehlungen der DGE, ÖGE, SGE und ist frei von gehärteten Fetten.



Mamito CLASSIC Konzentrat 2 Liter & 5 Liter Kanister

Stabilisieren und verbessern Sie mit unserem Mamito CLASSIC Konzentrat die Leistungsfähigkeit Ihres Frittier-Öls

- rein pflanzlich
- frei von Palmöl
- frei von synthetisch-antioxidativen Zusatzstoffen
- Verlängerung der Öl-Standzeit
- wir zeigen Ihnen wie es geht, einfach fragen



Mamito Öl-Messgerät

Optimalen Öl-Wechsel Zeitpunkt bestimmen

- holen Sie das Beste aus Ihrem Frittier-Öl raus und bestimmen Sie den perfekten
- Öl-Wechsel Zeitpunkt
- Kosten und Ressourcen sparen
- einfache Anwendung



Mamito Öl-Filter & Öl-Behälter

Frittier-Öl filtern und transportieren

- Öl einfach von Hand filtern
- durch tägliches Filtern Öl-Standzeit verlängern
- Öl anschliessend einfach transportieren
- einfaches Ausleeren garantiert



Mamito Basisreiniger

Hochleistungsreiniger für Fritteusen

1 Liter Flasche

- einfache Anwendung
- löst alle Verharzungen und
- Verkrustungen in der Fritteuse



Mamito Power Cleaner

Edelstahl Pflegemittel 2 Liter Kanister

- 100% pflanzlich
- frei von tierischen Bestandteilen
- frei von Mineral-Ölen
- für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet
- geruchsloses, pflanzliches Öl zur Pflege der Fritteuse und anderen Edelstahl-Oberflächen



Leistung trifft auf Qualität

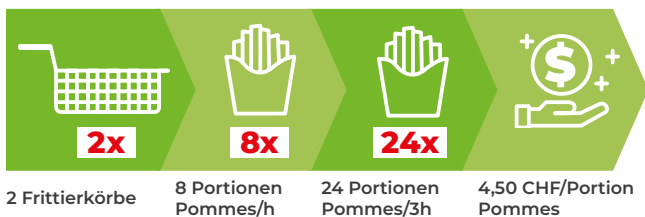
Die **Trioleine GmbH** steht mit sämtlichen namhaften Herstellern von Fritteusen und Backgeräten in engem Kontakt. Erfahrungen, Kenntnisse und Innovationen werden untereinander ausgetauscht und finden so immer den direkten Weg zum Anwender. Somit profitieren Sie immer über neuestes Wissen und Erkenntnisse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

Erleben Sie die Zukunft des Frittierens JETZT.

Rechenbeispiel*:



* Mehrverkauf durch kürzere Frittierzeiten

Wichtiges Thema: Acrylamid

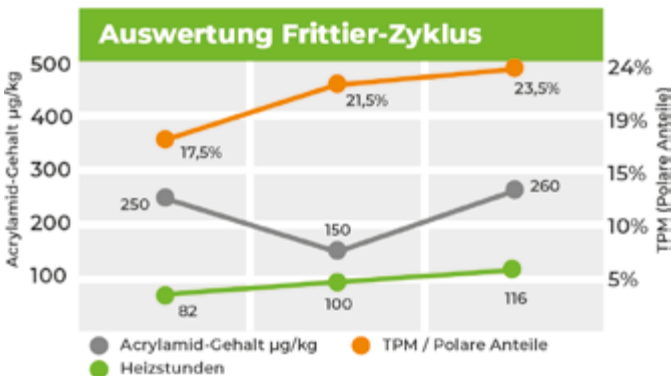
Wussten Sie, dass Acrylamid immer beim Frittieren entsteht?

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





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

**GUTSCHEIN für eine kostenlose
Frittier-Beratung**

Unseren Kunden aus Gastronomie,
Systemgastronomie, Catering, Backhandwerk
u.v.m. geben wir die entscheidenden Vorteile an
die Hand.

Und für jeden, der Qualität schätzt.

Sie profitieren von der geballten Kombination aus
Beratung, Entwicklung und Lösung.

Trioleine GmbH – Competence in Frying

Tri wie Qualität, Nachhaltigkeit, Kostenersparnis!

Tri wie natürlich, gesund, hochwertig!

Tri wie Vertrauen, Leistung, praktisches Know-how!

Überzeugen Sie sich JETZT!