

Mamito Classic

- Boulangerie -

Description du produit:

Mamito Classic est un ingrédient alimentaire liquide, soluble dans l'huile, pour la stabilisation thermo-oxydante et l'amélioration des performances des huiles et graisses végétales.

Mamito Classic augmente considérablement la durée de vie d'une part et le transfert de chaleur de l'huile/graisse à l'aliment d'autre part.

- 100% végétal
- garanti sans additifs antioxydants synthétiques
- une qualité de produit toujours élevée
- grande stabilité à la chaleur
- meilleure digestibilité
- Augmentation de la durée de vie
- Amélioration du transfert de chaleur

Utilisation:

Comme additif à l'huile/graisse bouillante pour augmenter sa stabilité à la chaleur et à l'oxydation. De préférence dans la plage de température comprise entre 150°C et 175°C.

Le dosage s'effectue manuellement ou à l'aide d'un système de dosage automatique à intervalles réguliers, directement dans la friteuse remplie.

Dosage manuel:

La première application doit avoir lieu après un changement complet de l'huile. Ajouter 0,5 % de Mamito Classic (soit 50 ml par 10 litres ou 2 coups de dosage) à l'huile/graisse fraîche dans la friteuse.

Ensuite, l'ajout de 25 ml de Mamito Classic (correspond à 1 course de dosage) par 10 litres d'huile/graisse de friture doit être répété toutes les 8 heures de fonctionnement.