

Mamito Classic

– Gastronomia –

Descrizione del prodotto:

Il puro vegetale Mamito Classic è un ingrediente alimentare liquido e solubile in olio per la stabilizzazione termo-ossidativa. Mamito Classic ritarda il naturale processo di degradazione del vostro olio/grasso e allo stesso tempo ne aumenta l'efficienza. In questo modo Mamito Classic aumenta notevolmente la durata e il trasferimento di calore dall'olio/grasso al cibo.

- 100% vegetale
- garantito senza additivi antiossidanti sintetici
- qualità del prodotto sempre elevata
- elevata stabilità al calore
- migliore digeribilità
- Maggiore durata di vita utile
- Miglioramento del trasferimento di calore

Utilizzare:

Come additivo all'olio/grasso di frittura per aumentarne il calore e la stabilità all'ossidazione. Preferibilmente in un intervallo di temperatura compreso tra 150°C e 175°C.

Il dosaggio viene effettuato manualmente o tramite un sistema di dosaggio automatico ad intervalli regolari direttamente nella friggitrice riempita.

Dosaggio manuale:

La prima applicazione dovrebbe avvenire dopo un cambio completo del grasso. Aggiungere lo 0,5 % di Mamito Classic (cioè 50 ml per 10 litri o 2 dosaggi) all'olio/grasso fresco nella friggitrice.

Quindi l'aggiunta di 25 ml di Mamito Classic (corrispondente ad un dosaggio) per 10 litri di olio o grasso per frittura deve essere ripetuta ogni 8 ore di funzionamento.