



MAMITO
Frittieren mit System

Mamito Classic

Lebensmittelzutat zur Verbesserung von Frittierölen

Mamito Classic ist eine flüssige, öllösliche Lebensmittelzutat, zur thermischen-oxidativen Stabilisierung und Leistungssteigerung von pflanzlichen Ölen und Fetten. Hierbei erhöht Mamito Classic zum einen signifikant die Standzeit und zum anderen die Wärmeübertragung vom Öl/Fett auf das Lebensmittel.

Dosierung Mamito Classic: Die Dosierung erfolgt von Hand oder mittels eines automatischen Dosiersystems in Intervallen direkt in die gefüllte Fritteuse.



Geben Sie sich nicht mit weniger zufrieden.

- 🕒 **Stets hohe Produktqualität**
- 🔥 **Hohe Hitzestabilität**
- 🍷 **Beste Bekömmlichkeit**
- 🕒 **Erhöhung der Standzeit**
- 🔥 **Verbesserung der Wärmeübertragung**



Nährwertangaben pro 100 ml Mamito Classic:

Brennwert	3334 kJ 811 kcal
Fett	90 g
- davon gesättigte Fettsäuren	33 g
Kohlenhydrate	0 g
- davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Zutaten:

Raffinierte Pflanzenöle (Reisschalenöl, Kokosöl, Leinöl, Rapsöl) in veränderlichen Anteilen, Antioxidationsmittel: stark tocopherolhaltige Extrakte natürlichen Ursprungs und Zitronensäure, Emulgatoren: E471, E472c

Produktpass

Artikelname	Mamito Classic Gastronomieware	Mamito Classic Gastronomieware
Verkaufseinheit	2 L	5 L
Typ	PE-Kanister	PE-Kanister
Bestelleinheit	Kanister	Kanister
Artikelnummer	1012	1003
Verkaufseinheit = Bestelleinheit	1 Kanister	1 Kanister
EAN Verkaufseinheit	4260497490418	4260497490432
Maße Verkaufseinheit LBH in mm	145 x 109 x 198	190 x 143 x 258
Gewicht Verkaufseinheit brutto in kg	1,97	4,88
Umverpackung	8 x 2 L	4 x 5 L
EAN Umverpackung	4260497490425	4260497490449
Maße Umverpackung LBH in mm	430 x 300 x 190	380 x 290 x 260
Gewicht Umverpackung brutto in kg	16	20
MHD ab Produktion in Monaten	12	12
Restlaufzeit in Monaten	10	10
Zolltarifnummer	15179099	15179099
Produktionsland	Deutschland	Deutschland

