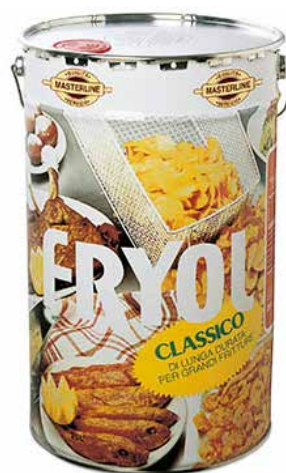


Insieme
per passione



FRYOL

Olio da frittura bifrazionato



Fryol si contraddistingue per l'alta resa, garantendo una lunga durata di utilizzo anche per grandi frittiture. L'alto punto di fumo consente di evitare i cattivi odori durante la frittura e un risultato finale ottimale, per un fritto dorato, croccante e asciutto. Il gusto completamente neutro, che non altera il sapore naturale dei cibi completa la proposta di **Fryol**.

CARATTERISTICHE

- Alta resa: la composizione di Fryol garantisce una lunga durata di utilizzo per grandi frittiture
- Servizio perfetto: l'alto punto di fumo consente di evitare i cattivi odori durante la frittura

QUALITÀ DEL PRODOTTO FINITO

- Gusto impeccabile: l'olio sottoposto a bifrazionamento è caratterizzato da un gusto neutro che non altera il sapore naturale dei cibi
- Consistenza eccellente: il risultato finale è un prodotto fritto dorato, croccante e asciutto



PZ PER CONFEZIONE

1



PESO
25 lt



CODICE
1771 (10129277)



TEMPERATURA DI UTILIZZO
NP



CONSERVAZIONE
Luogo fresco e asciutto