



ARTE Sano Gourmet

El Aceite de Freír



Aceite Vegetal de Alto Rendimiento

ARTE
Sano
Gourmet

* Aceite de Alto Rendimiento 100% vegetal →

Aceites vegetales refinados (girasol alto oleico, super oleina, germen de maíz, nabina y pepita de uva en proporciones variables), antiespumante E-900, antioxidantes (Vitamina E, E-304 y E-310) y aroma natural.

- Utilizable en todo tipo de preparaciones en caliente por su gran estabilidad a las altas temperaturas
 - Totalmente líquido a temperatura ambiente
 - Frituras muy crujientes, secas y brillantes
 - Mayor duración en la freidora
- Evita la formación de espuma, humo y olores desagradables
 - Olor y sabor neutros
- No comienza a hacer humo hasta los 220° C



Presentación:

Bidón metálico de 25 litros:

33 bidones/palet.

Bidón metálico de 10 litros:

60 bidones/palet.

El Aceite de Freir

ARTE Sano

PRO

Principales Características del producto

- Aceite 100% vegetal.
- Diseñado para su utilización en freidora profesional.
- Muy estable a las altas temperaturas.
- No comienza a hacer humo hasta 220°C.
- Totalmente líquido.
- Utilizable en todo tipo de preparaciones en caliente.
- Evita la formación de humo, espuma y malos olores.
- Contiene aroma natural.

Ventajas de freir con Arte Sano «Frit»

- Frituras más brillantes, secas y crujientes.
- Menor consumo de aceite.
- Comodidad, seguridad y limpieza en la cocina.
- Mayor rendimiento.
- Fritos más duraderos.

CONTENIDO
10 litros

LIQUIDO
a Temperatura Ambiente



Frituras rápidas, cómodas y muy económicas



El Mejor Aceite para Freír... ¡Sin Duda! · I

ARTE
Sano
Gourmet

Sin duda, el aceite más rentable:

Comparación de Arte Sano Gourmet con un aceite de girasol:

- Dura hasta cuatro veces más sin enranciarse
- Se descompone un 18% menos
- Se evapora un 40% menos

Datos obtenidos tras someter los dos aceites a distintas pruebas en idénticas condiciones, bajo la supervisión de laboratorios externos debidamente acreditados.

Sin duda, las mejores frituras:

- Su antioxidante natural (Vitamina E), conserva los alimentos fritos durante más tiempo sin enranciarse
- Gracias a su riqueza en ácido oleico, los alimentos absorben menos aceite, resultando unos fritos menos grasientos

En pruebas con patatas prefritas congeladas, la fritas con ARTE SANO GOURMET contienen un 22% menos de aceite que las fritas con girasol alto oléico después de 20 ciclos de fritura continua.

- Al absorber menos aceite, las frituras resultan más saludables



El Mejor Aceite para Freír... ¡Sin Duda! · II

Sin duda, las frituras más limpias:

- Su antiespumante reduce al mínimo la formación de espuma
- No produce humo hasta los 225°C. El punto de humo en todos los aceites baja en unos 15 grados después de 40 ciclos de fritura continua.
- Al eliminarse prácticamente el humo, la cocina queda mucho más limpia
- Su aroma natural retrasa y minimiza la formación de olores desagradables.

Sin duda, el aceite más cómodo:

- Porque es un aceite totalmente líquido a temperatura ambiente
- Su tapón “anti-gloup” permite llenar la freidora sin salpicar nada
- Su práctico envase lo conserva perfectamente, al impedir el contacto con la luz (la causa principal del enranciamiento de los aceites)

