

Aceite para fritura

RICO EN TOCOFEROLES - SIN ÁCIDOS GRASOS SATURADOS

Desarrollado con la intención y la capacidad de convertirse en el aceite de referencia para el sector de la fritura en España, tanto para la hostelería como la pastelería. La línea de producto permite ofrecer a cada cliente el producto que mejor se adapta a sus necesidades, ha superado todos los controles técnicos satisfactoriamente, así pues, estamos ante un aceite con unas características claras y contrastadas.

Rico en tocoferoles - 100% aceites vegetales - Sin grasas saturadas
No mezcla sabores - Resistente a altas temperaturas - cocina sin humo

a **casalbert**
Since 1959

$$\binom{n}{r} = \frac{n!}{r!(n-r)!}$$
$$v_c = 2D(1/T) (PT/k) (1 - \dots)$$

Aceite de marca
www.aceitesalbert.com

CASALBERT apuesta no solo por la calidad sino también por la salud ya que en su composición están ausentes las grasas saturadas y si juegan un papel importante en su composición el Alto Oléico, el Omega 3 y el Omega 9, los Tocoferoles asegurando así un alto contenido en el colesterol bueno HDL.



- Estable a altas temperaturas
- No mezcla sabores
- No produce malos olores
- No produce humos a bajas temperaturas
- No produce espumas

