Frienn, l’innovativo prodotto per frittura di Olitalia

c3-bottle-alta1-rgb-1-cbb2c1b7

Olitalia, l’azienda di Forlì specializzata in oli e aceti, presenta Frienn, l’olio per una frittura dall’identità tutta italiana, unico nel suo genere e nato dalla necessità di individuare una valida alternativa all’olio extravergine di oliva per friggere.

Frienn è il risultato di un lungo ed accurato percorso di ricerca e sviluppo intrapreso da Olitalia in collaborazione conl’Università degli Studi di Bologna e lo Chef Pasquale Torrente. Soprannominato il “Re del fritto”, lo Chef vanta una forte competenza maturata all’interno del proprio ristorante “Al Convento” di Cetara, insignito Miglior Trattoria della Guida Ristoranti 2017 De L’Espresso, che lo ha portato a gestire anche la friggitoria di Eataly a Roma.

pasquale_torrente-01_cmykLo studio ha visto il susseguirsi di due fasi: prima, l’identificazione e selezione degli oli di semi vegetali ad alto contenuto di acido oleico e delle piante ad attività antiossidante e, poi, l’ottimizzazione del risultato finale grazie all’esperienza dello Chef Torrente. Nasce così Frienn, la cui formulazione con olio di girasole altoleico,priva di olio di palma e ad alto contenuto di antiossidanti naturali,gli conferisce proprietà uniche: elevata stabilità alle alte temperature, elevato punto di fumo, totale assenza di schiuma in frittura e senza cattivi odori.

L’unione di queste rivoluzionarie caratteristiche, insieme alla presenza di acido oleico (80%) e vitamina E, permettono a Frienn, il cui nome stesso richiama la lunga tradizione di fritti regionali italiani (“frienn” significa infatti “friggendo” in dialetto campano),di non bruciare e di realizzare fritture dal sapore mediterraneo, dall’aspetto chiaro e dal gusto leggero, croccante e asciutto.

Grazie ai suoi tratti distintivi, Frienn è l’alleato ideale per il prossimo Carnevale, ricorrenza famosa per i numerosi dolci fritti. Tutti potranno così cimentarsi direttamente nella propria cucina nella realizzazione delle classiche ricette, come le chiacchiere, le castagnole e le zeppole, mantenendo la qualità e la bontà dei dolci preparati dai migliori pasticceri.

http://frienn.olitalia.com