

Olitalia presenta Frigoloso, l'olio da frittura dedicato alla pasticceria

frigoloso-latta-5l-ita-ombra-grigia-9274a18b

Olitalia, azienda italiana specializzata da oltre 30 anni nella produzione di oli e aceti e presente oggi in oltre 120 paesi nel mondo, presenta Frigoloso, il primo olio studiato appositamente per la frittura dei dolci e con brevetto italiano depositato.

Frigoloso nasce dall'esperienza e dalla propensione all'innovazione naturale di Olitalia, unita alla professionalità e abilità dei migliori maestri pasticceri, e possiede caratteristiche uniche nel loro genere. È infatti il primo olio per la frittura di dolci la cui formulazione, priva di olio di palma, contiene olio di girasole alto oleico, antiossidante, Vitamina E e olio essenziale di bergamotto, essenza nobile dall'aroma fresco ed elegante ampiamente utilizzata nel settore dolciario.

Sviluppato a partire dall'utilizzo di ingredienti naturali coltivati e lavorati in Italia, Frigoloso garantisce la totale assenza di schiuma durante la frittura e fa sì che il prodotto fritto assorba meno olio. Inoltre, il bergamotto utilizzato nella miscela ne aumenta la stabilità in frittura e gli conferisce una fragranza piacevole all'olfatto, che non si trasferisce però nell'alimento fritto mantenendo inalterato il sapore del cibo.

Le proprietà uniche di Frigoloso permettono di ottenere dolci croccanti e asciutti, dall'aspetto chiaro e dal gusto leggero e ne impediscono il trasferimento del sapore, il rilascio di cattivi odori di rancido nell'ambiente e al prodotto e l'alterazione del colore.

Frigoloso è il nuovo alleato di tutti pasticceri che da oggi potranno utilizzarlo per friggere durante tutto l'anno qualsiasi tipologia di dolce, con più qualità e meno fatica. Frigoloso è testato e approvato da due importanti realtà del mondo della pasticceria AMPI, l'Associazione che accomuna l'esperienza di pasticceri che si distinguono nel mondo per la professionalità e le spiccate capacità artistiche applicate alla tradizione pasticceria italiana, e CAST Alimenti, una tra le più importanti scuole per professionisti che propone corsi di cucina, pasticceria, panificazione, cioccolateria, gelateria, pizzeria e bartending di altissimo livello in cui vengono sperimentate, tra l'altro, tutte le più innovative tecniche

di cottura.