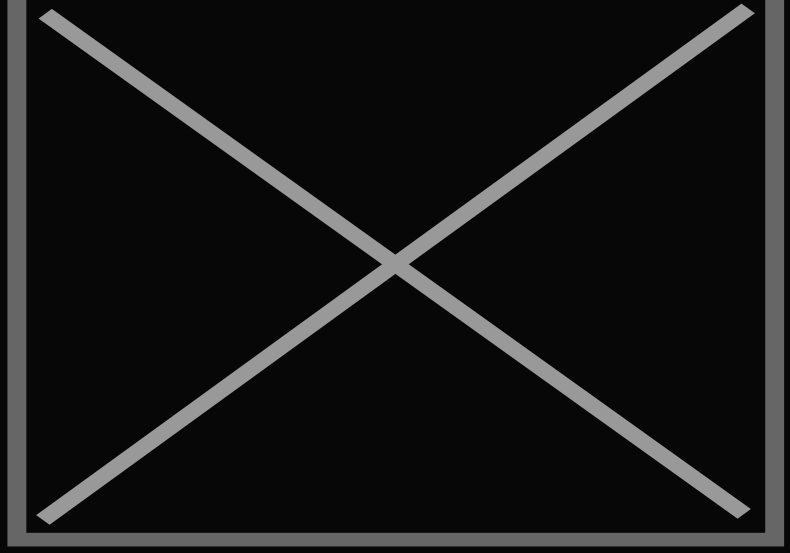
Panno CartaFritti Rotocart, per un fritto perfetto

81vwq2qiyql-sx466-cf1e7d04

Negli ultimi anni ci sono state delle innovazioni che hanno modificato le abitudini alimentari. In particolare i fritti, per la loro gradevolezza, sono molto richiesti dai consumatori. In questo mercato si è inserita l'industria alimentare con la produzione di alimenti specifici (patatine, fiori di zucca, lavorati del pesce, ..) che vengono distribuiti ai ristoratori, dove si completa la frittura immediatamente prima di servirla. Gli stessi alimenti vengono venduti anche al dettaglio per la successiva frittura in casa. Si è creata una filiera del "fritto", alternativa alla cucina tradizionale, pratica e vantaggiosa anche per i gestori della ristorazione collettiva.

Vediamo quali sono le basilari regole del buon fritto: Buon olio, quanto necessario alla completa immersione del prodotto da cuocere e alimenti preparati ben asciutti, in piccoli pezzi e immersi un po' per volta, per mantenere la temperatura dell'olio vicina a 180°C. Far scolare il cestello o recuperare i cibi con una schiumarola e lasciarli asciugare per qualche minuto, che perdano una parte di unto. Gli oli di frittura sono in parte assorbiti dal cibo, con la conseguenza di aumentarne molto il potere calorico. È perciò importante terminata la cottura,"asciugare" i fritti su carta che assorbe. Quanto la carta sarà in grado di assorbire e migliore sarà il risultato del fritto, dipenderà molto dal prodotto adoperato. Che sia ad uno, due o più veli, l'asciugatutto risulta essere il più utilizzato in virtù della molteplicità d'uso al quale si presta in cucina; due-tre fogli posti uno sull'altro sono utili per assorbire l'eccesso d'olio. Ma confrontata col Panno CartaFritti di Roto-Cart, anche la cartacucina presenta delle limitazioni: Porre più fogli l'uno sull'altro, non assicura maggiore assorbimento: per effetto della tensione superficiale di ogni foglio, quello immediatamente a contatto coi cibi assorbirà quanto potrà, non trasferendo al foglio sottostante.



Solo il Panno CartaFritti, con la specifica composizione delle fibre in pura cellulosa a 3 veli e l’unione meccanica dei tre fogli con speciale “goffratura a cuscinetti”, consentirà di trattenere l’unto in eccesso. Le maggiori dimensioni del foglio - 27 x 30 cm dei rotoli professionali / 25 x 25 cm dei rotoli cucina - e la speciale trama, ne permettono molti usi, fino all’impiattamento. Quando l’olio sarà sceso, la capacità igroscopica di Sensitive Panno CartaFritti continuerà a trattenere l’umidità dei cibi, mantenendo la frittura croccante. Per lo stesso motivo, qualche foglio sistemato nel cassetto di un frigorifero può servire a mantenerlo pulito e ad assorbire l’umidità degli alimenti che vi sono conservati. E questi sono soltanto alcuni esempi dell’impiego che se ne può fare. Sarà la voglia di ritornare a standard di qualità elevata in cucina, fatto sta che i prodotti innovativi raccolgono sempre più consensi tra gli operatori della ristorazione e le aziende alimentari. Roto-Cart, già partner dei soci della Cooperativa Italiana Catering, si dimostra attenta e pronta a soddisfare le esigenze dei professionisti, con ampiezza di proposte che assicurano efficacia e praticità.

Per la frittura era indicata la carta paglia, ottenuta dalla macerazione delle fibre vegetali. Oggi, prodotta con l’aggiunta di coloranti, non rappresenta la scelta più opportuna per uso alimentare. Acquistando un prodotto per la cucina è bene controllare che sulla confezione vi sia il logo che ne garantisce igiene e ne attribuisce l’idoneità. Sensitive Panno CartaFritti - naturalmente bianco, non colorato e privo di decori - è specifico per il contatto con tutti gli alimenti, senza limitazione alcuna. Idoneità rappresentata dallo specifico simbolo che rappresenta un calice ed una posata.