Friol, l'olio per il fritto professionale

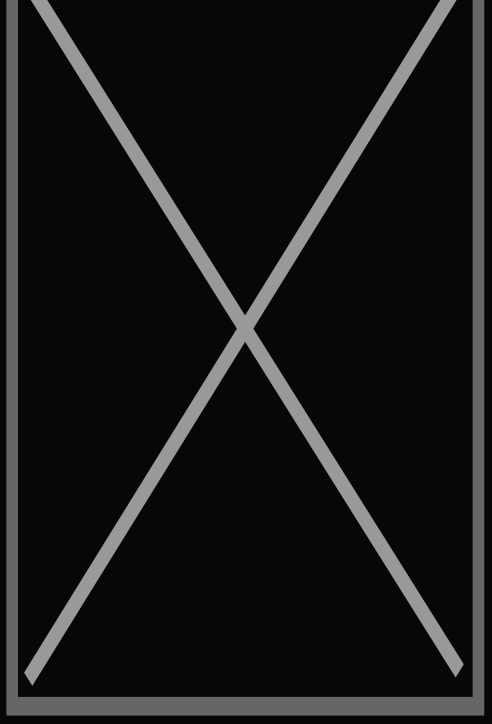
friol1-44f769ce

Dallo street food ai ristoranti stellati, dalle catene food ai servizi di catering, dai chioschi sulla spiaggia ai locali cittadini, il fritto è uno dei cibi simbolo dell’estate.

Per **fritture a regola d’arte**, ci vuole l’alleato migliore: quale se non l’olio Friol, lo specialista della frittura professionale che permette di cucinare fritti croccanti e al tempo stesso asciutti? Un vero e proprio portavoce della categoria tanto che l’8 maggio è stato, per la 21esima volta **main sponsor della sagra del pesce più famosa d'Italia**, quella di Camogli dove 3.000 litri di olio Friol hanno sfrigolato in una padella da guinness (in acciaio inossidabile, del peso di 28 quintali con un diametro di 4 metri e un manico di 6 metri) contribuendo all’ottima riuscita di ben 30 quintali di frittura.

A conferma della sua **imbattibilità in cucina** è stato scelto anche come official sponsor di **Pizza Village**, un grande evento in programma dal 17 al 26 giugno sul lungomare di Napoli, in cui i protagonisti saranno la celebre pizza fritta napoletana, la convivialità, l’allegria e ovviamente la bontà di Friol.

PROPOSTE DIVERSE, PER ACCONTENTARE OGNI ESIGENZA
Friol offre ai professionisti della ristorazione una formula pensata appositamente per chi frigge elevati quantitativi. È disponibile in tre formati diversi, per soddisfare ogni esigenza.



25 litri

Perfetto per chi frigge elevati quantitativi, l’olio vegetale frazionato da 25 litri garantisce fritti croccanti e asciutti, proteggendo gli alimenti durante la cottura e rispettando il loro gusto originario. Oltre a garantire massima qualità e resa, è anche save cost: rispetto alla formula originale, i cibi assorbono il 20% in meno di olio, risultando più leggeri, e si triplica il numero di fritture, con notevole riduzione dei costi. In aggiunta, questa formula offre perfetta stabilità in cottura fino a 240° C, fa poca schiuma ed elimina la formazione di cattivi odori.

20 litri

L’olio di girasole alto oleico da 20 litri, perfetto per i grandi esercizi, è particolarmente indicato per le fritture ad alta temperatura poiché contiene oltre l’80% di acido oleico. Oltre a garantire perfetta stabilità in cottura fino a 230°C, permette di duplicare il numero di fritture possibili, riducendo così i costi.

5 litri

Stesse caratteristiche e stessi plus dell’olio vegetale frazionato da 25 litri, ma formato ridotto, ideale per i piccoli esercizi.

Diverse composizioni di olio pensate **per soddisfare le svariate richieste dei professionisti della ristorazione**, ma con la stessa attenzione alla qualità e la stessa garanzia di risultato.