



Aceite Sólido

La Delicia



Acerca de

El **Aceite Sólido La Delicia** está especialmente formulado para frituras profundas y/o controladas, proporcionando un color blanco y una composición neutra que no altera el sabor de los alimentos. Su estructura sólida es ideal para mantener una temperatura constante durante la fritura, resultando en alimentos crujientes y bien cocidos. Este producto es ideal para frituras en panaderías y restaurantes que buscan calidad y rendimiento.

Aplicaciones

- Fritura de donas y churros: Proporciona una fritura uniforme y crujiente.
- Papas a la francesa: Asegura una cocción perfecta, con una textura crujiente por fuera y suave por dentro, y un dorado uniforme.
- Pollo frito y pescados: Crea una capa exterior crujiente sin alterar el sabor.

¿A quién va dirigido?

El **Aceite Sólido La Delicia** es ideal para negocios que requieren un aceite de alta calidad para frituras profundas y/o controladas, asegurando la integridad del sabor y la textura de los alimentos.

Beneficios de su uso

- Consistencia y calidad: Garantiza calidad constante en todas las aplicaciones.
- Rendimiento superior: Ideal para largos procesos de fritura, manteniendo su integridad.
- Sabor neutro: No altera el sabor natural de los alimentos.

Presentación

Cada bloque de 15 kg viene en bolsa interna de polietileno, dentro de una caja externa de cartón corrugado, eco-amigable y resistente. La caja está sellada con cinta autoadhesiva para proteger el producto durante el transporte.

Ingredientes

- Grasas y aceites vegetales comestibles: Base ideal para fritura, proporcionando una cocción uniforme.
- Conservantes y antioxidantes: Protegen contra la oxidación y prolongan la vida útil.
- Regulador de acidez: Ajusta el pH para optimizar el rendimiento durante la fritura.