



Aceite Vegetal

Líquido La Exquisita



Acerca de

Líquido La Exquisita es un aceite 100% de palma obtenido mediante fraccionamiento a temperatura controlada. Su alto punto de humo y estabilidad térmica lo hacen ideal para frituras profundas y controladas, proporcionando alimentos crujientes y sabrosos mientras mantiene sus propiedades a altas temperaturas.

Aplicaciones

Líquido La Exquisita es versátil y adecuado para diversas necesidades en la industria alimentaria:

- Ideal para freír papas, pollo, empanadas y otros alimentos que requieren una cocción rápida y uniforme.
- Perfecto para cocinas comerciales y restaurantes, garantizando resultados de alta calidad.

¿A quién va dirigido?

Este aceite es ideal para quienes buscan un producto de alta calidad para fritura profunda o controlada, ya sea en panaderías o entornos industriales.

Beneficios de su uso

- Alto punto de humo: Resistente a altas temperaturas.
- Resultados consistentes: Fritura uniforme y crujiente, mejorando textura y sabor.
- Versatilidad: Adecuado para diversas aplicaciones culinarias.
- Larga vida útil: Los antioxidantes prolongan la frescura y calidad.
- Saludable: Menos absorbente de grasas, promoviendo una cocina más saludable.

Presentación

Disponible en bidones plásticos de 20 litros, el Aceite Vegetal La Exquisita garantiza una fácil manipulación y almacenamiento, preservando sus cualidades hasta el momento de uso.

Ingredientes

- Aceite de palma: Base ideal para fritura profunda, rico en grasas saturadas y monoinsaturadas.
- Antioxidantes: Para prolongar la vida útil y mantener la frescura del aceite