



FRIP FRAP

OLIO DI PALMA BIFRAZIONATO

OLIO VEGETALE AD USO PROFESSIONALE.

FRIP FRAP, è l'olio di palma bifrazionato selezionato da OLFOOD ideale per frittiture di altissima qualità. Grazie alla materia prima di qualità e alla sua naturale resistenza alle alte temperature, FRIP FRAP dona croccantezza e sapore ai vostri fritti. Disponibile in vari formati si adatta ad ogni esigenza.

CARATTERISTICHE

- alto punto di fumo
- grande durata
- elevata stabilità

VANTAGGI

- elevate performances
- alta redditività
- ottimo rapporto qualità-prezzo

FORMATI



Confez.	Bancale
LATTA DA 25LT	800KG
BIB da 10LT	960KG
TANICA	900
SFUSO IN CISTERNA	si

UTILIZZO



FRITTURE DOLCI



FRITTURE SALATE



PRENOTA UN TEST APPLICATIVO
O ACQUISTA PRODOTTI

OLFOOD s.p.a.

Via E. Fermi, 11 - 25022 Borgo San Giacomo (BS)

Reg. imp. di Brescia, P.I.V.A. e C.F. 02946260987 - R.E.A. Brescia n. 492313

Capitale Sociale € 1.000.000,00 int. versato