



NESSUNO FRIGGE MEGLIO DI FRIDÒR

Fridòr - Olitalia è un'innovativa miscela per friggere composta da:

- Olio di palma bifrazionato, e
- **Olio di girasole ad alto oleico**, (una particolare varietà di seme con composizione molto simile all'olio di oliva) sapientemente bilanciati in modo tale da garantire le migliori performance in frittura, scientificamente validati dalla Ricerca e Sviluppo Olitalia in collaborazione con l'Università degli Studi di Bologna.

Senza perdere le virtù positive dell'olio di palma bifrazionato, l'arricchimento della miscela con **olio di girasole ad alto oleico** (caratterizzato da un'elevata componente monoinsatura - acido oleico) garantisce alla miscela una considerevole stabilità ossidativa e quindi una maggiore resistenza alle reazioni chimiche di degradazione tipiche del processo di frittura.

Per questa ragione:

1. **DIMINUISCE LO SVILUPPO DI CATTIVI ODORI** (degradazione dell'olio e sviluppo di sostanze volatili);
2. **DIMINUISCE LO SVILUPPO DI FUMO** (degradazione dei trigliceridi);
3. **DIMINUISCE L'IMBRUNIMENTO** l'olio cambia il colore degradandosi, è un segnale importantissimo da tenere sempre in considerazione (degradazione dei trigliceridi);
4. **DIMINUISCE LA FORMAZIONE DI SCHIUMA** (minor concentrazione in digliceridi);
5. **DIMINUISCE LA FORMAZIONE DI COMPOSTI POLARI** sostanze nocive che si formano durante la frittura dovute alla degradazione dei trigliceridi (secondo la c.M. 1991 il limite previsto è del 25%, ed è un parametro soggetto a controllo ufficiale, quindi da prevedere in un piano haccp per gli operatori della ristorazione).

Il miglioramento della stabilità nei confronti delle reazioni degradative dell'olio, consente infine al bagno di frittura di sostenere **fino al 20% in più dei cicli** rispetto al leader di mercato, **garantendo sempre cibi croccanti, asciutti e profumati**.

Fridòr - Olitalia offre anche vantaggi importanti dal punto di vista nutrizionale, in quanto l'alimento fritto si arricchisce di grassi monoinsaturi: l'acido oleico, che svolge un ruolo fondamentale nel mantenere l'integrità e la fluidità delle membrane cellulari, abbassando l'incidenza di malattie coronariche.



	LEADER DI MERCATO	FriDòr FRITTO PERFETTO
PRESENZA DI SCHIUMA	☹️	😊😊😊
NUMERO DI CICLI DI FRITTURA	😊	😊😊😊
SVILUPPO DI CATTIVI ODORI	☹️	😊😊😊
PRESENZA DI FUMO	☹️	😊😊😊
IMBRUNIMENTO	☹️	😊😊😊
COMPOSTI POLARI	😊	😊😊😊



Fridòr è stato selezionato dall'Associazione Professionale Cuochi Italiani come ingrediente professionale per frittura a 5 stelle