

FRIENN – FRITTO CROCCANTE E ASCIUTTO



- Da semi 100% Italiani
- Fritto croccante e asciutto
- Riduce i cattivi odori
- Resistente alle alte temperature
- Punto di fumo 230°C
- Senza olio di palma

Frienn è il prodotto da frittura dalla ricetta innovativa, senza olio di palma, che permette di ottenere fritti di qualità professionale, croccanti e asciutti. È ottenuto da semi di girasole alto oleico coltivati e lavorati esclusivamente in Italia.

La sua composizione, tutelata da un brevetto europeo, conferisce al prodotto proprietà uniche. La combinazione di olio di girasole ad alto contenuto di acido oleico e antiossidanti, garantisce elevata stabilità alle alte temperature, riducendo lo sviluppo di cattivi odori. Frienn rispetta il sapore originale degli ingredienti, senza trasferire colore e sapore ai cibi. Perfetto per friggere cibi salati e dolci, sia in padella che in friggitrice.

TESTATO E CONSIGLIATO DA:



PACKAGING SOSTENIBILE:

BOTTIGLIE CON 100% PLASTICA RICICLATA*
DA FILIERA ALIMENTARE CONTROLLATA
ITALIANA.



Olitalia è la prima azienda del settore oleario ad essere consorzata Coripet, un consorzio volontario che ha l'obiettivo di raccogliere e riciclare le bottiglie in PET e di realizzare una filiera italiana chiusa «bottle to bottle».

*ESCLUSO TAPPO E ETICHETTA

ORIGINE

Ottenuto da semi di girasole
alto oleico coltivati e lavorati in Italia.

FORMATO

1L

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 ml di prodotto

Energia	KJ 3367/ kcal 819
Grassi	g 91
di cui acidi grassi saturi	g 8,0
acidi grassi monoinsaturi	g 76
acidi grassi polinsaturi	g 7,3
Carboidrati	g 0
di cui zuccheri	g 0
Proteine	g 0
Sale	g 0

Vitamina E 60 mg 500%NRV*

*NRV = Valori nutritivi di riferimento

INGREDIENTI

Olio di semi di girasole alto oleico, antiossidanti: estratto ricco di tocoferolo, estratto di rosmarino.

CARATTERISTICHE IN FRITTURA

L'innovativa formulazione di Frienn gli conferisce una elevata stabilità in cottura permettendo di avere frittture dall'aspetto chiaro, dal gusto leggero e fragrante, con riduzione dello spiacevole "odore di fritto".

CONSIGLI D'USO E CONSERVAZIONE

Studiato appositamente per essere un alleato indispensabile per tutti i tipi di frittura, sia in padella che in friggitrice.

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore. Richiudere il tappo dopo l'uso.