





Масло фритюрное изготовлено специально для канала HoReCa с учетом пожеланий российских шеф-поваров.

Фритюрное масло под торговой маркой «KUBANICHEFF» изготовлено специально для канала HoReCa с учетом пожеланий российских шеф-поваров. Благодаря разработанной формуле и оптимальному соотношению подсолнечного масла и пеногасителя значительно сокращается скорость окисления в процессе жарки, тем самым увеличивается срок работы масла и, соответственно, уменьшается себестоимость жарки.

Фритюрное масло — это смесь масла подсолнечного рафинированного дезодорированного с пищевыми добавками, с антиокислителем (E319, E330, E471, E1520) и пеногасителем (E900).

Фритюрное масло фасуется в PET — канистры 10/20 литров.



Масло растительное фритюрное специальное подсолнечное масло для жарки и фритюра

Благодаря разработанной формуле и оптимальному соотношению подсолнечного масла и пеногасителя значительно сокращается скорость окисления в процессе жарки, тем самым увеличивается срок работы масла и, соответственно, уменьшается себестоимость жарки.

ФРИТЮРНОЕ МАСЛО «КУБАНИШЕФФ», В СРАВНЕНИИ С ОБЫЧНЫМ МАСЛОМ:

- Обеспечивает более длительное время жарки
- Меньше пенится во время жарки
- Может быть отфильтровано холодным
- Рекомендуемая температура жарки — 180 °С
- Масло для фритюра работает на протяжении 30 часов.
- Длительность жарки — это ожидаемое количество времени, в течение которого на масле можно готовить безопасно и качественно.



Kuban.cheff
только для профессионального использования



ПОДХОДИТ ДЛЯ ЖАРКИ ВО ФРИТЮРЕ



100% ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО



ТЕМПЕРАТУРА ДЫМЛЕНИЯ 225 °C



ПЕНОГАСИТЕЛЬ



РАБОТАЕТ НА ПРОТЯЖЕНИИ 30 ЧАСОВ*





Масло растительное фритюрное специальное подсолнечное масло для жарки и фритюра

Фритюрное масло — это смесь масла подсолнечного рафинированного дезодорированного с пищевыми добавками, с антиокислителем (Е319, Е330, Е471, Е1520) и пеногасителем (Е900).

Фритюрное масло фасуется в РЕТ — канистры 10/20 литров.





БЛАГОДАРИМ ЗА
ВНИМАНИЕ!