

ACEITE DE MARAVILLA

IDEAL PARA FREIR



El aceite de maravilla **MAXIFRITS** ideal para freír, ha sido adaptado a las características del más alto nivel de estabilidad oxidativa y reduciendo la absorción de aceites en los productos de fritura, logrando una gran estabilidad y resistencia a las altas temperaturas, mejor sabor, mayor duración y dorados perfectos.

APLICACIÓN

Especialmente desarrollado para la fritura industrial de profundidad, Papas corte francés, Nuggets de pollo y Pescado frito. Pollo, Carnes y Verduras salteadas. Ideal para la Cocina Oriental como China Mandarina, Cantonesa, Japonesa y Thai.

INGREDIENTES

Mezcla de Aceite de Maravilla Refinado, Aceite de Soja Refinado, TBHQ como antioxidante y E900 como antiespumante.

FORMATO

Bidón de 2L / Bidón de 5L / Bidón de 10 L / Tambor de 206 L

FICHA TÉCNICA

ANÁLISIS	UNIDAD	VALOR	METODO
Ácidos Grasos Libres	%	0,05 max	AOCS Ca 5a - 40
Índice de Peróxido	MeqO ₂ /Kg	1,0 max	AOCS Cd 8b-90
Color (Lov. 5 1/4")		1,0 R/10 Y/0 B max	AOCS Cc 13e - 92
Humedad	%	0,05 max	AOCS Ca 2b - 38
Olor/Sabor		Bueno	Sensorial

Vida útil de **24 meses** desde su fecha de fabricación.
Debe almacenarse en lugar fresco y seco.



Envasado en Chile por: EooFoods Agroindustrial Ltda. para ALIACE SpA.
Carretera General San Martín 9340 Galpón P6, Quilicura, Santiago, Chile.
Resolución Exenta Seremi de Salud N° 34410 del 03/11/2014.
Distribuido por: ALIACE SpA. Fono: (+56) 22 733 5000 Contacto: ventas@aliace.cl