



L'approfondita conoscenza della materia prima e la capacità di approvvigionamento che contraddistingue da sempre Oleificio Zucchi, ha permesso all'azienda di mettere a punto un prodotto innovativo dedicato al canale del FuoriCasa.

Il progetto

La frittura è un'attività molto importante per la ristorazione: i professionisti del settore hanno la necessità di avere a disposizione un prodotto di qualità, che garantisca **alte performance** sia in termini di resa delle preparazioni sia nella gestione dei cicli di frittura all'interno della cucina.

Zucchi oggi risponde a queste esigenze con il nuovo prodotto Fritturista.

La figura del FRITTURISTA

La sua prima comparsa è stata nel 1825 in uno scritto di J.A. Brillat-Savarin autore della Fisiologia del gusto, dedicato all'arte della gastronomia e oggi considerato una pietra miliare della cucina.

Un mestiere della tradizione, che Oleificio Zucchi intende celebrare con un prodotto dedicato.

PUNTO DI FUMO 230°



5lt



10lt

NESSUN OBBLIGO DI SEGNALAZIONE DI ALLERGENI NEL MENÙ, ESSENDO UN PRODOTTO A BASE DI OLIO DI GIRASOLE.

APPROVATO

VERA PIZZA



FRITTA

Ingredienti:
olio di semi di girasole alto oleico, antiossidanti (estratto ricco di tocoferolo E306, acido citrico E330).

| formato | n° latte/crt | n° crt/strato | n° strati/pallet | ean confezione | ean crt | shelf life |
|---------|--------------|---------------|------------------|----------------|----------------|------------|
| 5lt | 4 pz | 48 | 4 | 8003540205951 | 18003540205958 | 18 mesi |
| 10lt | 2pz | 36 | 3 | 8003540205968 | 18003540205965 | 18 mesi |



Oleificio Zucchi S.p.A.
Via Acquaviva, 12 Cremona - Italy
www.zucchi.com



**Numeri,
non aria fritta!**

FRITTURA PROFESSIONALE 5le

L'esclusiva formulazione
Il nuovo prodotto Fritturista è un olio di semi di girasole alto oleico ad alto contenuto di acido oleico addizionato con estratti naturali di tocoferoli e acido citrico che ne amplificano e rafforzano le performance.

I NOSTRI NUMERI

***Rispetto ad un normale olio di girasole alto oleico**

I cicli di frittura sono stati effettuati utilizzando patatine surgelate
Il dato si riferisce a cicli di frittura con i seguenti prerequisiti: • Attrezzatura idonea e pulita • Stessa pezzatura di quello che si frigge • Stessa quantità d'acqua contenuta nell'alimento che si frigge • Temperatura idonea alla pezzatura di ciò che si frigge

RESA
(CICLI DI FRITTURA)

ALMENO
+25%*
DI UTILIZZO IN PIÙ

MAGGIORE
RESISTENZA
ALL'OSSIDAZIONE

4*
VOLTE SUPERIORE

CONSISTENZA
FLUIDA

VISCOSITÀ
-16%*

CONCENTRAZIONE
DI ODORE

ALMENO
50%*
DI ODORE IN MENO
DI FRITTURA

Le performance: indagini analitiche
Le performance del fritturista sono state accertate da apposite indagini analitiche eseguite in collaborazione con L'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (Di.S.S.P.A.) a seguito di test di frittura di laboratorio utilizzando patatine surgelate. Scarica tutti i dettagli su www.fritturista.it

INDAGINI ANALITICHE

Le analisi sono state eseguite **DOPO 40h DI FRITTURA (5GG)**

