



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.

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

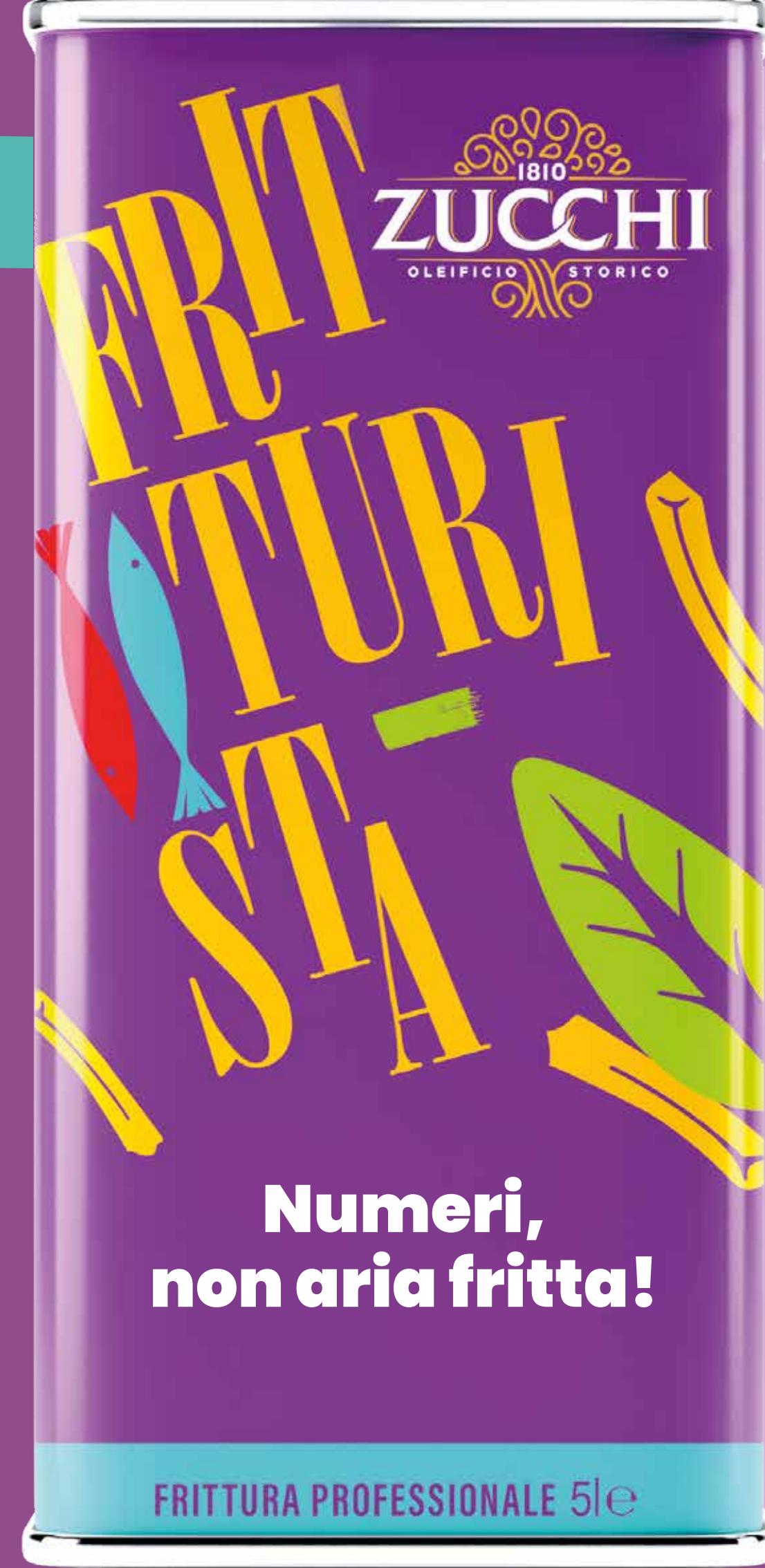


Ingredienti:
olio di semi di girasole alto oleico, antiossidanti
(estratto ricco di tocoferolo E306, acido citrico E330).

formato	n° latte/crt	n° crt/strato	n°strati/pallet	ean confezione	ean crt	shel 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



FRITTURA PROFESSIONALE 5lt

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

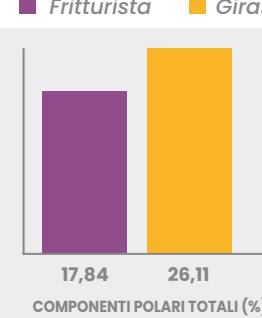
*Rispetto ad un normale olio di girasole alto oleico

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



INDAGINI ANALITICHE

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

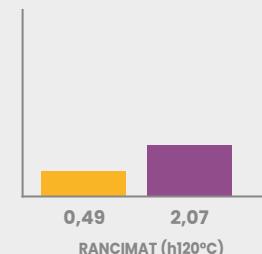
■ Fritturista ■ Girasole alto oleico normale

Lo stato di salute di un olio da frittura durante il suo utilizzo, ossia l'indice di degradazione totale viene misurato grazie alla determinazione dei composti polari. La resa del prodotto da frittura si calcola nei maggiori cicli di frittura che si ottengono prima di raggiungere il limite di legge del 25% (25g/100g) di composti polari totali, per cui più lenta è la formazione dei composti polari, maggiore è la resa del prodotto.

Il Fritturista produce il 30% in meno di composti polari totali rispetto ad un girasole alto oleico normale.

MAGGIORE RESISTENZA ALL'OSSIDAZIONE

4*
VOLTE SUPERIORE



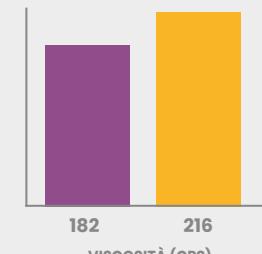
La maggiore resistenza all'ossidazione conferisce al Fritturista una maggiore durata del prodotto in frittura, la sua capacità quindi di mantenere le proprie caratteristiche, nonostante la degradazione ossidativa.

Il metodo Rancimat misura, attraverso l'accelerazione del processo di invecchiamento dell'olio, le ore necessarie per raggiungere il punto massimo di composti ossidativi.

Il Fritturista ha una performance di quattro volte superiore al girasole alto oleico normale.

CONSISTENZA FLUIDA

VISCOSITÀ
-16%*

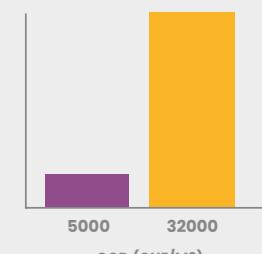


La prolungata fluidità dell'olio garantisce una qualità intrinseca dell'olio che si sta utilizzando e permette una superiore qualità sensoriale del prodotto fritto.

Il Fritturista ha una viscosità inferiore del 16% rispetto al girasole alto oleico normale.

CONCENTRAZIONE DI ODORE

ALMENO
50%*
DI ODORE IN MENO DI FRITTURA



L'analisi permette di misurare gli odori conferendo un valore numerico alla sensazione che risulta di almeno il 50% in meno rispetto ad un girasole normale.

Il Fritturista raggiunge una concentrazione di odore di almeno il 50% in meno rispetto ad un olio di semi di girasole alto oleico normale.

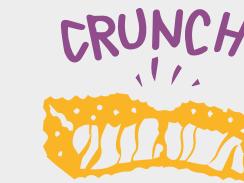
QUALITÀ DEL FRITTO

FOCUS GROUP

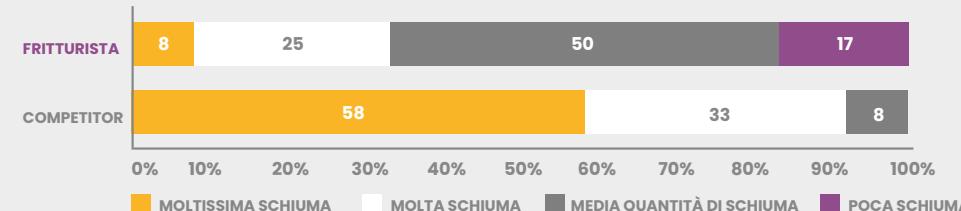


I parametri di gradimento (sapore, consistenza, croccantezza) risultano tutti superiori al competitor

Il Fritturista non trasferisce nessun sapore o odore al prodotto fritto.



RIDUZIONE DELLA FORMAZIONE DI SCHIUMA



L'aspetto qualitativo: il focus group**

Il Focus Group Cuochi è stato condotto con 2 focus da 6 cuochi ciascuno della durata di 90 minuti allo scopo di ottenere test qualitativi su due momenti differenti d'invecchiamento dell'olio e per ottenere un progressivo confronto tra i prodotti in test per poterne valutare gli eventuali scostamenti prestazionali.

VANTAGGI IN CUCINA

RIDUZIONE DEL FOOD COST:

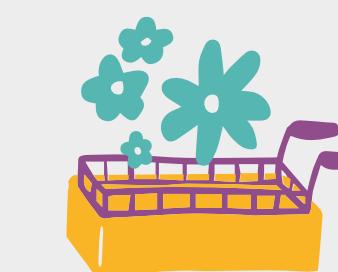
- MINOR COSTO DI STOCCAGGIO
- MINOR COSTO DEL PERSONALE per cambio olio durante il servizio



COSTANZA DELLE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO



COSTANZA DELLA QUALITÀ DEL FRITTO



RIDUZIONE DELL'ODORE DI FRITTURA NEL LOCALE



CROCCANTE, LEGGERO E DIGERIBILE GUSTO INALTERATO DELLE MATERIE PRIME



MIGLIORI CONDIZIONI DELL'OPERATORE IN CUCINA