

Con la presente segnaliamo la pubblicazione di questo articolo del nostro Olio Gold Star sul sito **Italia a Tavola.net**

Fritture a 5 stelle con Gold Star Olio di qualità... che fa risparmiare!

L'Olio Gold Star è naturalmente privo di glutine, non è geneticamente modificato, è completamente privo di colesterolo e certificato Kosher. È particolarmente adatto ad essere utilizzato nel settore della ristorazione



L'olio per frittura **Gold Star** composto da grassi vegetali al 100% fa parte della selezione di prodotti Gold Food distribuiti in esclusiva sul mercato nazionale da **Italian Food Trading**, che ha sede a Sommacampagna (Vr). L'Olio Gold Star è un prodotto unico nel suo genere per le sue fondamentali caratteristiche qualitativamente superiori ed è principalmente adatto ad essere utilizzato nel settore della ristorazione in genere da tutti coloro che necessitano di un prodotto di qualità in grado di fornire loro durata e resa, congiuntamente ad un risparmio economico immediato. Sinonimo di qualità, è apprezzato da parte di chi ogni giorno lo usa come "ingrediente naturale" e insostituibile per proporre cibi fritti di qualità, fragranti, e soprattutto sani.

Friggere più prodotti contemporaneamente è possibile

Con lo stesso carico di olio nella friggitrice si può infatti friggere carne, pesce e patate senza rischiare che sapori e odori si uniscano tra di loro. Questa caratteristica è unica nell'Olio Gold Star.

"Basso assorbimento" vuol dire cibi sani e minori costi

Gold Star permette ai cibi di assorbire una quantità di olio circa 6 volte inferiore se paragonato ad altri prodotti per la frittura. Questo fa sì che il cibo risulti molto più sano. Inoltre potendo utilizzare temperature maggiori si riduce il tempo di frittura e aumentano la fragranza e la doratura del cibo, oltre a un'importante riduzione di consumo dell'olio.

La qualità del cibo significa clienti soddisfatti

Un cliente sano è un cliente soddisfatto. Le caratteristiche uniche di Olio Gold Star permettono di produrre alimenti croccanti, sani e leggeri come non mai. L'olio è composto da grassi vegetali al 100% ed è privo di colesterolo per cui lo rendono sano, tollerabile.

Una cucina priva di fumo e odori è un ambiente sano

L'Olio Gold Star, grazie al fatto che raggiunge un elevato punto di fumo (230°C), fa sì che la resa sia migliore come anche la capacità di catturare e trattenere gli odori dell'ambiente dove si utilizza rendendo i locali salubri, privi di fumo e di cattivi odori.

Risparmio economico a garanzia di una maggiore resa

Quanto detto sopra porta ad una conseguenza molto apprezzata da parte degli chef che utilizzano per friggere l'Olio Gold Star, e cioè un notevole risparmio economico dovuto dalla maggiore resa e durata dell'olio.



Italian Food Trading Srl
Via dell'Artigianato, 29
37066 Caselle di Sommacampagna (Vr)
Tel. 045 8580774
E-mail: commerciale@italianfoodtrading.it
www.goldfood.it
www.italianfoodtrading.it