



**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ
ФРИТЮРНЫЕ
СМЕСИ И МАСЛА**

”

Здоровое питание и успешный бизнес неотделимы друг от друга, ведь важные ингредиенты сочетают экономически выгодные решения с повышенной пищевой ценностью готового продукта. ”



Solpro
Для профессионалов

Группа компаний «Русагро» — один из крупнейших вертикально интегрированных агрохолдингов России. Группа компаний занимает значительную долю внутреннего производства свинины, сахара, сельскохозяйственной и масложировой продукции.

«Русагро» является крупнейшим производителем подсолнечного масла, жиров и маргаринов. Учитывая тенденции рынка и вкусы потребителей, мы постоянно растем и совершенствуемся, создавая высококачественные и инновационные продукты, необходимые для кондитерской, хлебопекарной, молочной и других отраслей пищевой промышленности.

SOLPRO — ЛИДЕР МАСЛОЖИРОВОЙ ОТРАСЛИ, ПЕРЕДОВОЙ РОССИЙСКИЙ БРЕНД, СОЗДАТЕЛЬ ИННОВАЦИОННЫХ ПРОДУКТОВ И ТЕХНОЛОГИЙ.

Линейка Solpro включает большой ассортимент фритюрных жиров, для производства которых используют жидкие масла (подсолнечное, высокоолеиновое подсолнечное) и тропическое сырье (пальмовое масло и его фракции).

Подобрать наиболее правильный продукт для вашего производства помогут наши технологи сопровождения.

Задать вопрос

можно на сайте
solnechnyeprodukty.ru
в WhatsApp или Telegram
+7 (916) 555-42-19

Ассортимент дивизиона промышленных жиров «Русагро» для пищевых производств

- Профессиональные масла и смеси для фритюра Solpro.
- Маргарины универсальные и специализированные (в том числе линейка Solpro Clean&Free с продукцией без пальмового масла и E-кодов).
- Жиры универсальные и специализированные Solpro.
- Заменители молочного жира Solpro.
- Пасты для сбивания Solpro.
- Сухие индустриальные молочные смеси Solpro.
- Сливочное масло и промышленные сливки Solpro.

”

Подсолнечное масло — одно из самых распространенных пищевых масел и является полезным для здоровья благодаря низкому содержанию насыщенных жиров и высокому содержанию полиненасыщенных и моновенасыщенных жирных кислот, а также витамина Е.”

Высокоолеиновое подсолнечное масло (ВОМ) — представляет собой масло, полученное из специальных сортов подсолнечника. Высокое содержание олеиновой кислоты (не менее 75 %) обеспечивает более высокую окислительную стабильность по сравнению с обычным подсолнечным маслом. По своим свойствам и составу масло идентично оливковому, а по некоторым полезным параметрам даже превосходит его!

ФРИТЮРНЫЕ МАСЛА И СМЕСИ

Масла, жиры и смеси для фритюров Solpro от «Русагро» разработаны специально для жарки и приготовления пищи при высоких температурах. Позволяют получить ровный золотистый цвет изделия, сохранив естественные свойства продукта: сочность, вкус, структуру. Продолжительно работают во фритюрницах, сохраняя первоначальные показатели по кислотности в течение длительного периода использования. Не впитывают запах в процессе использования, надолго сохраняя свои свойства.

В жареных продуктах масло играет важную роль как в органолептических характеристиках, так и в пищевой и энергетической ценности продукта. Конечное содержание масла в жареных продуктах определяется не только самим процессом жарки, но и условиями после жарки и в период охлаждения.

Польза моновенасыщенных жирных кислот для здоровья стимулировала производство новых типов подсолнечных масел, и селекционеры вывели сорта подсолнечника с упором на высокое содержание олеиновой кислоты для получения более высокоценного сырья и по гораздо более низкой цене, чем оливковое масло. Высокоолеиновые сорта обладают высокой окислительной стабильностью и пригодны для промышленной жарки.



Смеси растительных масел можно классифицировать:

- **по видам обжариваемых продуктов** (снеки, par-fry, нагетсы, картофель фри, мучные изделия и т. д.);
- **по назначению** (промышленная обжарка или обжарка готовых блюд на предприятиях общественного питания HoReCa);
- **по составу** (могут быть с функциональными добавками и без);
- **по композиции масел** (моно- и много-компонентные смеси);
- **по консистенции** (твердые, полутвердые и жидкие смеси).

МАСЛА И СМЕСИ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Фритюрные смеси на основе высокоолеинового масла используют как для обжарки готового продукта, так и для **предварительной обжарки полуфабрикатов**: картофеля фри, мясных и мучных изделий перед заморозкой (технология par-fry — процесс, часто используемый для приготовления продуктов с добавленной стоимостью перед заморозкой, предназначенных для дальнейшего приготовления на предприятиях общественного питания).

Частично обжаренные продукты, как правило, замораживаются сразу после первоначальной обжарки. Замораживание дает некоторые первоначальные преимущества перед продуктами, которые не подвергаются этому процессу, поскольку оно имеет тенденцию снижать скорость окисления, вызванную жаркой, что может эффективно продлить срок хранения. Надо учитывать, что замораживание без обжарки не устраняет возможность автоокисления. Более того, ВОМ намного лучше, чем обычное подсолнечное масло, подходит для жарки предварительно обжаренных замороженных продуктов.

Важно!

Картофельные и злаковые (кукурузные) чипсы, лепешки-тортильи, овощные и другие снеки после обжарки и упаковки должны **храниться в течение длительного времени** — это могут обеспечить масла с **высоким содержанием олеиновой кислоты**.



ВОМ намного лучше, чем обычное подсолнечное масло, подходит для жарки предварительно обжаренных замороженных продуктов.

МАСЛА И СМЕСИ ДЛЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Основные правила поддержания качества фритюрных жиров на предприятиях общественного питания

- Заполненные фритюрницы, не используемые в данный момент, должны быть выключены и плотно закрыты крышками.
- При работе фритюрницы уровень жира должен быть выше отметки Min на стенке ванны. Доливать можно только свежий фритюрный жир (по стенке ванны). Обычно долив осуществляется после процесса фильтрования фритюра.
- Нужно ограничить попадание влаги в горячий фритюр: нельзя загружать мокрый продукт во фритюр, рекомендуется убирать лишнюю влагу с продуктов. Вытирать поверхности фритюрницы можно только сухой ветошью.
- Необходимо соблюдать время и температуру жарки (они должны быть постоянны), температура до и после обжарки должна быть одинакова, термодатчики должны быть откалиброваны.
- После приготовления продукта необходимо дать жиру полностью стечь (не менее 10 секунд), держа емкость под углом 45° от себя и в сторону.
- Необходимо периодически тщательно фильтровать фритюрный жир. Частота фильтрования определяется индивидуально. После каждого цикла жарки необходимо удалять взвешенные частицы из фритюрного жира и крошки продуктов со дна фритюрницы.
- Необходимо вести график замены фритюрного жира с указанием состояния фритюра для каждой ванны ежедневно.
- Фритюрницы необходимо чистить с помощью специальных моющих средств, на последнем этапе рекомендуется промыть фритюрную ванну небольшим количеством свежего фритюрного жира, а затем слить его. На предприятии должен вестись график чистки фритюрниц, а также график техобслуживания.

Фритюрный жир необходимо заменить, если:

- **он вспенивается** (на краях ванны появляется маслянистая пена и долго не исчезает после загрузки емкости с сырыми продуктами во фритюрницу);
- **выделяется дым** над поверхностью фритюрного жира;
- **цвет и запах фритюра не соответствуют параметрам** нормального масла;
- **концентрация свободных жирных кислот (СЖК** — продукты термического окисления) **превышает 1%** (что определяется с помощью тест-полосок);
- **изменяются характеристики готового продукта** (появляются посторонний привкус, запах, продукт слишком светлый/темный, или на его поверхности появляются пятна, на вид слишком жирный/сухой, по консистенции слишком мягкий/жесткий).



”

Перейдя на использование высокоолеинового масла или смесей на его основе, ваша компания выиграет как за счет обеспечения здорового питания, повышения производительности, так и за счет великолепных вкусовых качеств. ”

ОСНОВА СМЕСЕЙ ДЛЯ ФРИТЮРОВ — ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО

Подсолнечное масло олеинового типа (HOSO, MOSO) очень важно с пищевой и технической точки зрения. FAO/ВОЗ (Продовольственная и сельскохозяйственная организация и Всемирная организация здравоохранения) рекомендует употреблять масла и жиры с высоким содержанием олеиновой кислоты из-за их стабильности и способности снижать уровень холестерина в крови и тем самым предотвращать атеросклероз. Таким образом, подсолнечное масло олеинового типа содержит питательные вещества и витамины, как и стандартное подсолнечное масло, но высокий уровень олеиновой кислоты делает его более совместимым со стандартами здорового питания, чем многие другие масла.

ВОМ представляет собой масло, полученное из специальных сортов подсолнечника. Высокое содержание олеиновой кислоты (не менее 75 %) обеспечивает более высокую окислительную стабильность по сравнению с обычным подсолнечным маслом. Рафинированный продукт имеет чистый вкус, без постороннего привкуса и запаха. Производится из отборного натурального сырья. Не содержит ГМИ (генно-модифицированных источников).

В композициях фритюрных смесей широко используются разные виды и фракции таких масел, как подсолнечное, рапсовое, пальмовое и др.

Помимо различных масел с целью получения специального эффекта (увеличение окислительной устойчивости, снижение пенообразования, увеличение срока годности готовых изделий и т. д.) в составе фритюрных смесей могут присутствовать функциональные пищевые добавки. Это могут быть комплексы антиоксидантов, пеногаситель и другие добавки.

Антиоксиданты снижают окисление масел во время транспортировки, хранения и при жарке, в процессе которой они разлагаются под действием высоких температур.

Но, несмотря на удаление антиоксидантов при жарке, их применение приводит к повышению окислительной стабильности фритюрного жира, а также увеличивает срок хранения готовой продукции по сравнению с такими же продуктами, обжаренными в жире без антиоксидантов.

ВОМ обладает необходимыми свойствами для обеспечения должного качества фритюрных смесей.

1

Высокая окислительная стабильность, в отличие от обычного подсолнечного масла (в 3,6 раза выше).

2

Содержание природных антиоксидантов (витамина E).

3

Температура дымообразования около 265 °C — масло не горит, не пенится при высоких температурах.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРИМЕНЕНИЯ ВЫСОКООЛЕИНОВОГО ПОДСОЛНЕЧНОГО МАСЛА



ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

- Способствует хорошему высвобождению вкуса и аромата, что позволяет сокращать дозировки вкусоароматических компонентов.
- Усиливает ощущение «сочности» в выпеченных изделиях (кексы, бисквиты, маффины).
- Сокращает технологический цикл (исключается стадия расплавления твердых жиров).
- Придает поверхности готовых изделий глянцевый вид (опрыскивание крекеров, затяжного печенья и т. д.).
- Отличается низким содержанием насыщенных жирных кислот, отсутствием трансизомеров жирных кислот, при этом обеспечивает высокий уровень устойчивости к окислению.
- Способствует увеличению сроков годности готовых изделий.

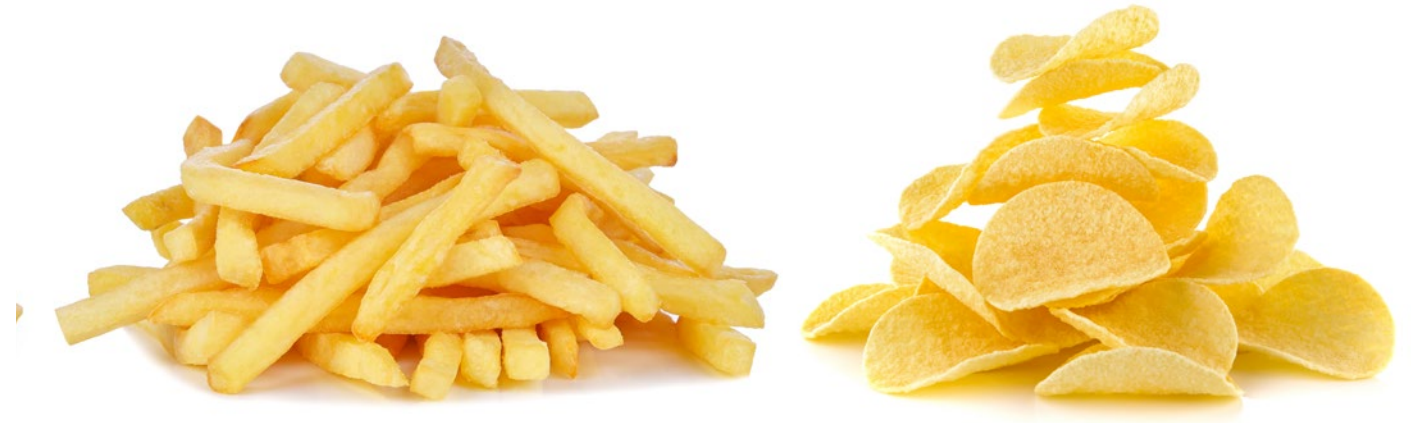


ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Применение в рецептурах хлеба высокоолеиновых масел позволяет получить хлеб с низкими показателями окисленности и гидролиза липидов.

Хлеб с высокоолеиновым маслом имеет также и высокие потребительские, органолептические показатели:

- глянцевую, светло-золотистую корочку;
- тонкостенную равномерную пористость;
- выраженный аромат.



ДЛЯ ОБЖАРКИ ВО ФРИТЮРЕ

- Высокоустойчиво к дымо- и пенообразованию, потемнению, процессам полимеризации.
- Окислительная устойчивость в 3,6 раза выше, чем у обычного подсолнечного масла.
- Содержание олеиновой кислоты составляет не менее 75 %, что равносильно доле этой кислоты в оливковом масле.
- Сохраняет естественные свойства обжариваемого продукта: сочность, вкус, структуру.
- Позволяет получить золотистый цвет готовых изделий при обжаривании во фритюре.
- Обеспечивает высокие вкусовые качества готовых изделий, стабильные в течение срока годности.
- Длительный период использования.

ДЛЯ СНЕКОВ

- Снижает случаи прогоркания, тем самым продлевает сроки хранения.

КЛЮЧЕВЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПРИ ВЫБОРЕ МАСЛА ДЛЯ ФРИТЮРА

- **Степень очистки масла** — рафинированность: примеси, неизбежно присутствующие в нерафинированных маслах, при интенсивном нагреве могут превращаться в канцерогены. Это связано с их низкой температурой дымообразования, при которой масло активно окисляется и выделяет летучие вещества в виде синеватого дыма. Такие масла теряют все свои полезные свойства при нагревании. Чем лучше очищен продукт, тем выше его точка дымления.
- **Низкая насыщенность** является преимуществом с точки зрения гигиены питания, поскольку это означает более низкое содержание насыщенных жирных кислот, но при этом окислительная стабильность обеспечивается мононенасыщенной олеиновой кислотой.
- **Высокое содержание олеиновой кислоты из группы омега-9** — ее в правильном масле может быть до 90 %.
- **Минимум линоленовой кислоты** — ее допустимое содержание не более 1 %.
- Не менее важны и **органолептические показатели**. В идеале они должны быть нейтральными: ни вкуса, ни цвета, ни запаха. Это необходимо для сохранения натуральности приготавливаемого блюда.
- Из физических качеств отметим **температуру дымообразования и пенообразования**.
- Нужно учитывать и **индивидуальные характеристики оборудования для фритюра**. В частности, в открытых и закрытых фритюрницах используются разные рабочие температуры (во втором варианте они ниже). Да и мощность нагрева в конкретной модели тоже стоит принимать во внимание.
- **Окислительная устойчивость** характеризует долговечность масла, более устойчивые варианты гораздо лучше выдерживают многократный нагрев.
- **Устойчивость масла для фритюра к окислению при высоких температурах**. Этот показатель определяется методом измерения на приборе Rancimat при 120 °C. Данный метод основан на ускоренном окислении образца в потоке воздуха, что позволяет определить «индекс стабильности масла», который измеряется в часах (см. график).

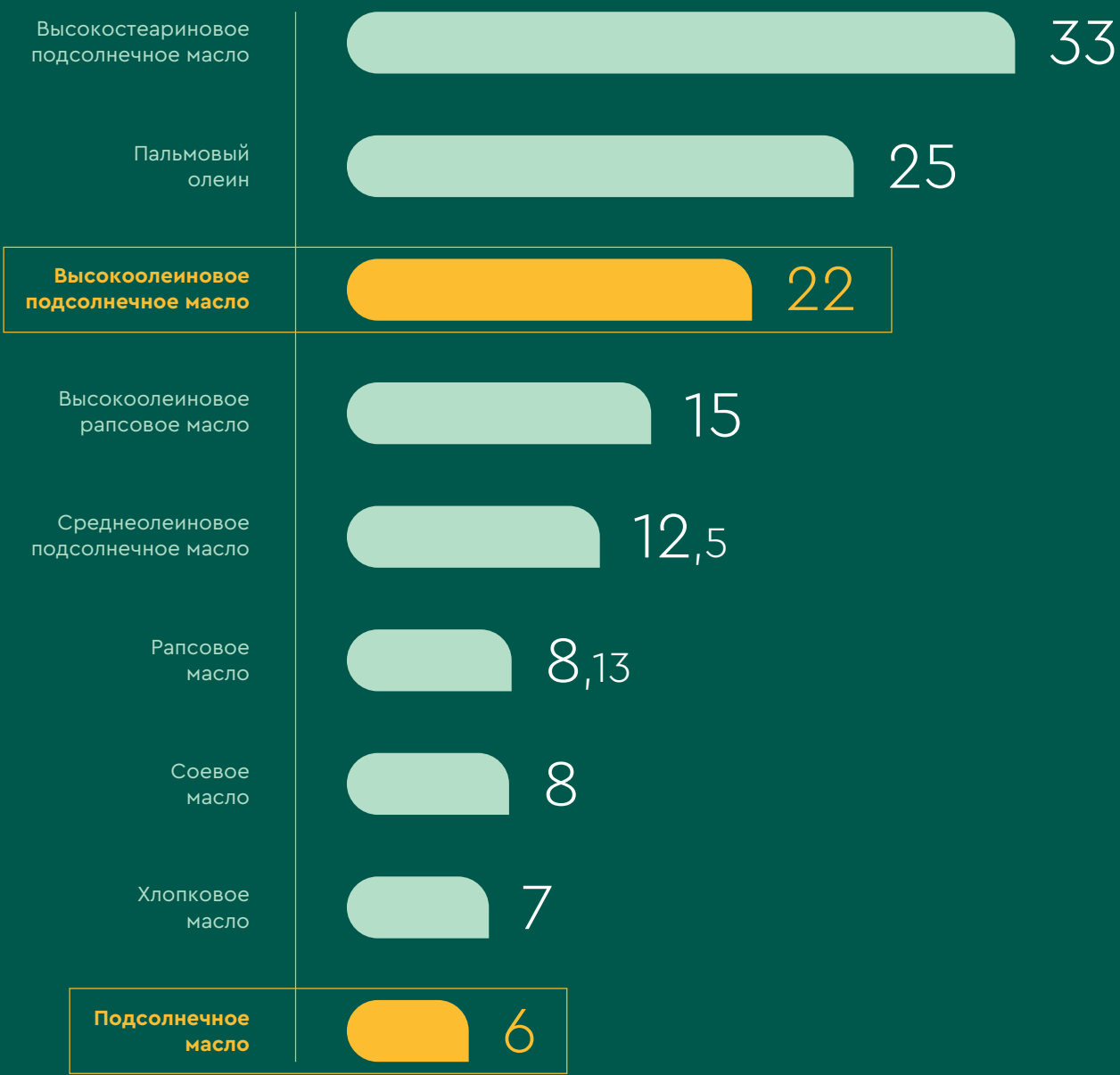
До
90%
олеиновой кислоты
из группы омега-9

До
22 часов
окислительная
устойчивость

Не более
1%
линоленовой кислоты

УСТОЙЧИВОСТЬ К ОКИСЛЕНИЮ РАЗЛИЧНЫХ МАСЕЛ

ВОМ по полезным свойствам конкурирует с оливковым маслом, в котором только 71% олеиновой кислоты.



ВОМ обладает высокой стойкостью к дымо- и пенообразованию, процессам потемнения, полимеризации.

Анализ окислительной устойчивости (Rancimat) определялся при 120 °C.

МАСЛОПОГЛОЩЕНИЕ

Выбор масла для жарки снеков определяется целым рядом факторов, в том числе особенностями самого продукта и оборудования. Для фритюрных смесей используются различные виды растительных масел. Оптимальной основой для фритюрных смесей является уникальное высокоолеиновое подсолнечное масло.

В процессе жарки вкус снека концентрируется, причем впитавшийся жир становится одним из основных компонентов готового снека. Фритюрный жир впитывается в полости снека, которые образовались в результате потери влаги. Таким образом снек приобретает необходимые качественные характеристики: текстуру, вкус и аромат, привлекательный внешний вид.

Маслопоглощение при жарке будет варьироваться в широких пределах в зависимости от температуры, обжариваемого продукта и практики эксплуатации оборудования.

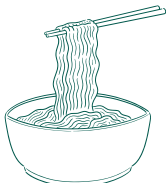
Впитываемость жира у большинства видов продукции составляет*:

33–38%



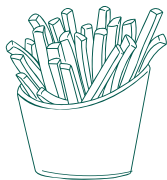
Картофельные чипсы

14%



Лапша быстрого приготовления (типа рамен)

10–15%



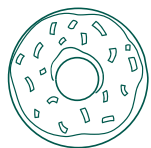
Картофель фри

10%



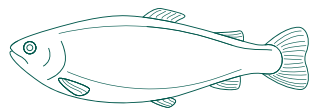
Курица (без кожи)

20–25%



Пончики

15%



Обжаренная рыба

* Ричард О' Брайен «Жиры и масла. Производство. Состав и свойства. Применение».

«ВРАГИ» МАСЛА ДЛЯ ФРИТЮРА

«Враги»	Что происходит	Причины	Способы предотвращения
Нагар	<ul style="list-style-type: none">Масло темнеет	<ul style="list-style-type: none">Взвесь и крошки от приготовленных продуктовСмолянистые отложения на внутренних стенках ванн и нагревательных элементах	<ul style="list-style-type: none">Чаще удаляйте взвесь и крошки из маслаНе накладывайте сырые продукты непосредственно над фритюрными ваннамиЕжедневно тщательно фильтруйте маслоЧистите ванны специальными моющими средствами
Воздух	<ul style="list-style-type: none">Кислород вступает в реакцию с жиром, что приводит к его окислению и появлению постороннего вкуса, цвета, запаха и полимеризации	<ul style="list-style-type: none">Открытая упаковка с масломНеиспользованные ванны с маслом не накрыты крышками	<ul style="list-style-type: none">Плотно закрывайте открытые упаковкиЗакрывайте ванны крышками, когда они не используются
Влага	<ul style="list-style-type: none">Уменьшает продолжительность использования	<ul style="list-style-type: none">Выделение воды из продуктов во время обжаркиЗагрузка сырых продуктов в корзины над ваннамиВытирание поверхностей фритюрниц мокрой тряпкойИспользование мокрых корзин	<ul style="list-style-type: none">Не допускайте разморозки продуктовНе допускайте попадания воды в ванну в процессе чистки фритюрницПеред фильтрацией масла убедитесь в том, что фильтровальная машина сухаяВысушивайте корзины для подготовки фритюрного масла после мойки
Соль / специи	<ul style="list-style-type: none">Вызывает потемнениеВедет к потере своих свойств и делает его непригодным для дальнейшего использования	<ul style="list-style-type: none">Неправильная посолка блюдСоль и специи выделяются из продуктов в процессе обжарки	<ul style="list-style-type: none">Правильно выполняйте процедуры посолки продуктовТщательно и ежедневно фильтруйте масло
Моющие средства	<ul style="list-style-type: none">Разрушает фритюрное маслоВызывает потемнениеВедет к потере своих свойств и делает его непригодным для дальнейшего использования	<ul style="list-style-type: none">Использование мыла или универсальных чистящих средств, не предназначенных для чистки фритюрниц. Попадая во фритюр, они играют роль эмульгаторов и становятся катализатором расщепления жира	<ul style="list-style-type: none">ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование мыла или универсальных чистящих средствИспользование только специальных средств для фритюрниц
Холостой нагрев фритюра	<ul style="list-style-type: none">Простое нагревание фритюра без жарки продуктов приводит к разложению фритюрного жира	<ul style="list-style-type: none">При высоких температурах реакции распада жиров и масел ускоряются	<ul style="list-style-type: none">Необходимо максимально равномерно загружать фритюрницу работой, т. к. влага, испаряющаяся из обжариваемых продуктов, очищает фритюрный жир от продуктов разложения, благодаря чему жир сохраняет необходимый уровень качества дольше
Повышенная температура обжарки	<ul style="list-style-type: none">Сокращает срок службы	<ul style="list-style-type: none">Неправильная установка температуры дготовкиНеправильная калибровка температурыНеисправные температурные датчики	<ul style="list-style-type: none">Правильная установка температуры дготовкиПравильная калибровка температурыИсправные температурные датчики

ТОЧКИ ДЫМЛЕНИЯ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ

У любого масла есть точка дымообразования. Это температура, при которой оно распадается на вредные вещества и начинает выделять едкий голубоватый дым.

Рабочая температура и точка дымообразования не эквивалентны. Точка дымообразования — показатель того, какую нагрузку может выдержать то или иное масло. А рабочая температура — это параметр, при котором достигается лучший результат обжарки продукта.

Вид масла	Точка дымообразования, °C
Подсолнечное масло нерафинированное	107
Подсолнечное масло рафинированное	221
Высокоолеиновое подсолнечное масло нерафинированное	160
Высокоолеиновое подсолнечное масло рафинированное	265
Масло подсолнечное рафинированное для фритюра с антиоксидантом и пеногасителем	245
Смесь подсолнечного масла и высокоолеинового с пеногасителем	260
Смесь подсолнечного масла с высокоолеиновым, рапсовым и пеногасителем	252
Рапсовое масло рафинированное	230
Пальмовое масло нерафинированное	123
Пальмовое масло рафинированное	234
Оливковое масло нерафинированное	161
Оливковое масло рафинированное	237
Пальмоядровое масло нерафинированное	174
Пальмоядровое масло рафинированное	228
Олеин пальмоядрового масла рафинированный	226

160°C

Высокоолеиновое подсолнечное масло нерафинированное

265°C

Высокоолеиновое подсолнечное масло рафинированное



ЭКОНОМИЯ НА КАЖДОМ ШАГУ

Благодаря уникальному жирокислотному составу высокоолеиновые масла и смеси являются одним из самых рентабельных решений. Их применение может увеличить жизненный цикл фритюра до 50 %. Предприятия получают большую экономию благодаря снижению расхода масла, затрат на рабочую силу и выпуску более качественной продукции с прекрасными вкусовыми и внешними параметрами. В случае промышленной обжарки срок хранения продукции также увеличивается за счет снижения окислительных процессов во время хранения.



”
Мы долго искали решение для нашей небольшой пекарни, где производим различные кондитерские изделия, в том числе и процессом обжарки. Проблемы нагара, быстрой смены масла, дымления решились сразу, как только мы стали использовать фритюрное масло от Solpro. Мы знали, что должны быть в современном мире технологии, которые могут решить наши вопросы, и мы очень довольны этим.”
Генеральный директор пекарни «Алюшина страсть»
Марина Алюшина,
г. Пенза



«Алюшина страсть» — семейная пекарня, основанная в 2017 году. Мы производим хлеб, выпечку и кондитерские изделия ручной работы по собственным рецептам.

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА



21

точка контроля
качества:

14

точек контроля
на маслоэкстракционных
заводах (от семян
до масла) —

7

точек контроля на жировом
комбинате (от получения
масла до его фасовки) —

74

анализа

623

анализа

АССОРТИМЕНТ МАСЕЛ И РАСТИТЕЛЬНЫХ СМЕСЕЙ



”

«Русагро» советует подходить к выбору фритюрной смеси очень тщательно, учитывать специфику и технологию производства обжариваемого продукта. Технологи сопровождения продаж «Русагро» помогут подобрать смесь, которая оптимально подойдет для любого конкретного изделия.»

АССОРТИМЕНТ ФРИТЮРНЫХ МАСЕЛ И СМЕСЕЙ



Код продукта	Наименование продукта Solpro	Область применения	Упаковка
47601 67601 47607	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное «Высший сорт», вымороженное	Универсальное назначение	ПЭТ-бутылки 5 л, короб 3 шт. ПЭТ-бутылки 5 л, короб 3 шт. Налив
47602	Масло высокоолеиновое подсолнечное рафинированное дезодорированное для фритюра, вымороженное	Универсальное высокоолеиновое подсолнечное масло с высокими антиоксидантными параметрами. Рекомендуется для жарки продуктов во фритюре	ПЭТ-бутылки 5 л, короб 3 шт.
47603	Масло высокоолеиновое подсолнечное рафинированное дезодорированное для мучных кондитерских изделий, вымороженное	Универсальное масло с высокими антиоксидантными параметрами. Используется для производства мучных кондитерских изделий и в кулинарии	ПЭТ-бутылки 5 л, короб 3 шт.
47608	Масло подсолнечное высокоолеиновое рафинированное дезодорированное, вымороженное	Рекомендуется для промышленной обжарки при производстве снековой продукции, в кондитерской отрасли для изделий типа чак-чак	Налив
37543 375435 375437	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное для фритюра (рафинированные дезодорированные высокоолеиновое подсолнечное масло, подсолнечное масло, пеногаситель)	Используется в качестве фритюра (картофель фри, нагетсы и т. д.). Упаковка удобна для ресторанов общественного питания	Bag-in-box 6,9 кг ПЭТ-бутылки 5 л, короб 3 шт. ПЭТ-бутылки 7,5 л, короб 2 шт.
37542 375425 375427 375420 675425	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное для фритюра с антиокислителями и пеногасителем	Рекомендуется для использования в кулинарии, в сегменте для жарки во фритюре. Упаковка удобна для предприятий общественного питания.	Bag-in-box 6,9 кг ПЭТ-бутылки 5 л, короб 3 шт. ПЭТ-бутылки 7,5 л, короб 2 шт. Налив ПЭТ-бутылки 5 л, короб 3 шт.
37553	Масло растительное — смесь (подсолнечное масло и высокоолеиновое подсолнечное масло, антиоксидант)	Рекомендуется для промышленной обжарки, а также производства полуфабрикатов с процессом предобжарки (par-fry)	Налив
37554	Масло растительное — смесь (высокоолеиновое подсолнечное масло, рапс)	Рекомендуется для промышленной обжарки чипсов, снеков, а также производства полуфабрикатов с процессом предобжарки (par-fry), в том числе рыбных полуфабрикатов	Налив

Код продукта	Наименование продукта Solpro	Область применения	Упаковка
37555	Масло растительное — смесь (высокоолеиновое подсолнечное масло, подсолнечное масло, пальмовые олеин, пеногаситель, антиоксидант)	Рекомендуется для промышленной обжарки чипсов, снеков, кукурузных чипсов	Налив
37508	Масло растительное — смесь (высокоолеиновое подсолнечное масло, пальмовый олеин, подсолнечное масло, антиокислитель, пеногаситель)	Рекомендуется в качестве фритюра (картофель фри, нагетсы, куриные крылышки и т. д.). Упаковка удобна для предприятий общественного питания	Bag-in-box 6,9 кг
37572	Олеин пальмовый рафинированный отбеленный дезодорированный, 99,9 %	Рекомендуется для промышленного использования при производстве полутвердых, мягких, текучих начинок и масс в кондитерском производстве; в хлебобулочных изделиях; при производстве крекера, галет, сушек и других мучных кондитерских изделий; для приготовления снековой продукции, в качестве фритюрного жира для жарки во фритюре (чипсы, изделия чак-чак и т. д.)	Налив
33574 375747	Масло подсолнечное высокоолеиновое рафинированное дезодорированное, вымороженное, антиоксидант	Рекомендуется для промышленного производства снековых изделий, в кулинарии для жарки во фритюре, в производстве лапши быстрого приготовления	Налив ПЭТ-бутылки 7,5 л, короб 2 шт.
33981	Жир специального назначения кулинарный «Фритюрный», 99,7 % (пальмовое масло и его фракции, антиокислители)	Рекомендуется для обжаривания продуктов в сети общественного питания, для жарения пирожков, пончиков. Широко используется в кондитерском производстве для изготовления вафель, начинок и снеков	Картонный короб 20 кг
37551	Рафинированные дезодорированные растительные масла (подсолнечное масло, высокоолеиновое подсолнечное масло)	Для использования в кулинарии для жарки во фритюре	Налив
33515 33514	Масло рапсовое рафинированное отбеленное дезодорированное	Для производства пищевых продуктов и для промышленной переработки. В кулинарии — для жарки во фритюре, для маринадов, соусов и т. п. Для использования в хлебопекарном производстве, в производстве полуфабрикатов из мяса и рыбы	Налив, срок годности 14 дней Налив, срок годности 60 дней



solnechnyeprodukty.ru

Solpro