Olitalia presenta Frigoloso, l'olio da frittura dedicato alla pasticceria

frigoloso-latta-5l-ita-ombra-grigia-9274a18b

Olitalia, azienda italiana specializzata da oltre 30 anni nella produzione di oli e aceti e presente oggi in oltre 120 paesi nel mondo, presenta Frigoloso, il primo olio studiato appositamente per la frittura dei dolci e con brevetto italiano depositato.

Frigoloso nasce dall’esperienza e dalla propensione all’innovazione naturale di Olitalia, unita alla professionalità e abilità dei migliori maestri pasticceri, e possiede caratteristiche uniche nel loro genere.È infatti il primo olio per la frittura di dolci la cui formulazione, priva di olio di palma,contiene olio di girasole alto oleicoantiossidante, Vitamina Ee olio essenziale di bergamotto, essenza nobile dall’aroma fresco ed elegante ampiamente utilizzata nel settore dolciario.

Sviluppato a partire dall’utilizzo di ingredienti naturali coltivati e lavorati in Italia, Frigoloso garantisce la totale assenza di schiuma durante la frittura e fa sì che il prodotto fritto assorba meno olio. Inoltre, il bergamotto utilizzato nella miscela ne aumenta lastabilità in frittura e gli conferisce una fragranza piacevole all’olfatto, che non si trasferisce perònell’alimento fritto mantenendo inalteratoil sapore del cibo.

Le proprietà uniche di Frigoloso permettono di ottenere dolci croccanti e asciutti, dall’aspetto chiaro e dal gusto leggero e ne impediscono il trasferimento del sapore, il rilascio di cattivi odori di rancido nell’ambiente e al prodotto e l’alterazione del colore.

Frigoloso è il nuovo alleato di tutti pasticceri che da oggi potranno utilizzarlo per friggere durante tutto l’anno qualsiasi tipologia di dolce,con più qualità e meno fatica. Frigoloso è testato e approvato da due importanti realtà del mondo della pasticceria AMPI, l’Associazione che accomuna l’esperienza di pasticceri che si distinguono nel mondo per la professionalità e le spiccate capacità artistiche applicate alla tradizione pasticcera italiana, e CAST Alimenti, una tra le più importanti scuole per professionisti che propone corsi di cucina, pasticceria, panificazione, cioccolateria, gelateria, pizzeria e bartending di altissimo livello in cui vengono sperimentate, tra l’altro, tutte le più innovative tecniche

di cottura.