

Epicurea
váš distributor špičkových
palmových olejů

palmový tuk PALMAVAS®

vysoký bod přepálení – 250°C

↓
delší trvanlivost

↓
vyšší úspora financí

↓
vydrží až 3x déle



FRITUJTE A SMAŽTE JAKO PROFESIONÁLOVÉ

Všechny velké světové řetězce fastfood, stejně tak jako největší výrobci
hranolek, používají k přípravě výhradně palmové oleje a tuky!

palmový olej a tuk PALMAVAS®

PALMAVAS® je **100% rostlinný, bezcholesterolový olej** s bohatým zdrojem přírodních antioxidantů.

Vyznačuje se vynikajícími nutričními vlastnostmi a lehkou stravitelností. Díky svým unikátním vlastnostem se za běžných fritovacích podmínek **nepřepaluje** (bod přepálení až 250°C) a je vynikající především pro hluboké smažení potravin.

PALMAVAS® je bohatý na Vitamín E, karotenoidy a další zdraví prospěšné látky.



Palmový olej PALMAVAS® dodáváme v 2 litrových a 5 litrových PET lahvích, nebo v 20 litrových ocelových plechovkách.

Pro pekárny máme v naší nabídce 100% palmový tuk PALMAVAS® Shortening. Používá se pro hluboké smažení potravin (např. koblih,...) a lze ho přidávat do pečivového těsta, do plnicích krémů, do koláčových směsí i do mražených těst.

Tuk PALMAVAS® Shortening má unikátní vlastnosti, díky nimž:

- Je těsto vláčné a nelepí se
- Těsto je lehčeji zpracovatelné
- Dosáhnete rovnoměrné pórovitosti výrobku
- Neovlivňuje chuť výrobku

Balení: 15kg/16,5L a 16kg/17,6L

výhradní distributor v ČR

Epicurea

Pavel Zahradník
Malešická 1822/19
130 00 Praha 3
Tel.: +420 602 180 031
Email: pavelzahradnik@epicurea.cz