

LES SOLUTIONS CUISSON

& ASSAISONNEMENT

LINE

LA PARFAITE ALTERNATIVE À L'HUILE D'OLIVE



- + La saveur de l'olive pour donner du relief aux recettes
- + Les bienfaits nutritionnels du colza : Omega 3 et Vitamine E
- + Pour une utilisation à chaud ou à froid

GOURMET

LA SAVEUR DU BEURRE, LES ATOUTS DE L'HUILE



GEMRCN



Saisir



Poêler



Enrober



Élaborer
des sauces



Graisser
les plats

- + La délicate saveur beurre apporte une note gourmande aux préparations
- + Multi-usages : cuisson, enrobage, graissage...
- + Une composition unique sur le marché : sans ajout de sel, lécithine, colorant ni lactose
- + Un stockage facilité :
 - liquide même à froid
 - se conserve à température ambiante



FOCUS COLLECTIVITÉ

Aujourd'hui, la restauration collective à caractère sociale représente 4 milliards de repas par jour. C'est pourquoi le gouvernement a décidé de l'impliquer totalement dans la lutte contre la « mal-bouffe ». Ainsi, agissant à la fois sur la qualité et la quantité des aliments, le GEMRCN devient progressivement obligatoire !

www.gemrcn.fr

GEMRCN

POUR LES MATIÈRES GRASSES AJOUTÉES

- + Utilisation d'huiles végétales
- + Favoriser les huiles de composition
- + Utilisation d'huile de tournesol et d'huile de colza

LES SOLUTIONS FRITURE

PERFORMANCE POUR UNE RÉSISTANCE MAXIMALE



RÉSISTANCE ★★★★★
RENDU FRITURE* ★★★★★

* coloration, croustillance, saveur

- + Très haute stabilité en friture
- + Préserve la saveur des aliments
- + Limite l'encrassement des friteuses jusqu'à 30 %⁽¹⁾
- + Frit sans mauvaises odeurs
- + Huile adaptée pour frire tous types d'aliments : frites, nuggets, beignets, churros...

ELITE POUR DES FRITURES GOURMANDES



RÉSISTANCE ★★★★★
RENDU FRITURE* ★★★★★

* coloration, croustillance, saveur

- + Un rendu en friture unique : croustillance, coloration et saveur!
- + Très haute résistance
- + Réduit le temps de friture jusqu'à 33 %⁽¹⁾
- + Limite l'encrassement des friteuses jusqu'à 30 %⁽¹⁾
- + Huile adaptée pour frire tous types d'aliments : frites, nuggets, beignets, churros...

CHEF L'HUILE 100% VÉGÉTALE



RÉSISTANCE ★★
RENDU FRITURE* ★★

* coloration, croustillance, saveur

- + Sans ajout d'antimoussant (E900)
- + Multi-usages : friture, cuisson & assaisonnement
- + Idéale pour une légère intensité de friture
- + Plus résistante en friture que les huiles de tournesol et d'arachide

LE SAVIEZ-VOUS ?

Cargill à travers sa marque Amphora a été le premier à proposer des huiles de mélange.