



¿Cómo debe ser
un aceite equilibrado?

Nuevo
formato
más
práctico



Más estable



Elevado punto de humos.



Proporciona un gran rendimiento.



Evita la formación de espuma y de olores.



Es más resistente al enranciamiento.



Temperatura óptima de fritura: 180 °C.



Resiste frituras de larga duración.

Más exigente



Fórmula 100% vegetal.



Elevado contenido en ácidos grasos monoinsaturados naturales, superior al 40%.



Conserva el sabor natural de los alimentos.



No impregna la elaboración final.

EL EQUILIBRIO PERFECTO





EL EQUILIBRIO PERFECTO

Gota de Ambar incorpora la mejor selección de aceites y grasas vegetales para ofrecerle un producto equilibrado de **alta calidad y excelente funcionalidad**.

Especialmente dirigido al profesional de la pastelería y la restauración, le permitirá obtener los mejores resultados. El nuevo Gota de Ambar ofrece un óptimo **rendimiento y estabilidad**, además de resistencia en frituras de larga duración.

Asimismo, respeta el sabor natural de los alimentos sin impregnarlos y aporta frituras de gran calidad gracias a su

elevado contenido **en ácidos grasos monoinsaturados**.

Todo **gracias a su fórmula** que combina los ingredientes en un equilibrio perfecto: fracción líquida de manteca de palma, aceite de girasol alto oleico, aceite de girasol y antiespumante DMPS. ¡Todo un lujo en sus elaboraciones!

Gota de Ambar está disponible en bidón de 25 litros con **sistema antiborboteo**, y en un nuevo formato de garrafa de 10 litros, más apilable, ligera, cómoda y fácil de almacenar.

Ref.: 406239 - lata 25 L



Ahora **NUEVA** garrafa
Ref.: 413034 - garrafa 10 L

vandemoortele