

Tout sur la friture

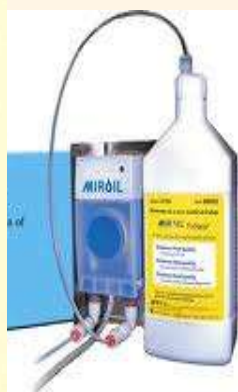
MIR^oIL

Fryliquid™

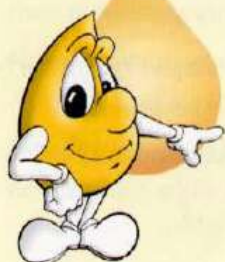
**Pulvérisé au dessus du bain de friture chaud,
Fryliquid stabilise l'huile pendant le service**

* **Méthode de gestion optimisée du bain de friture**

* **Doseur automatique**



* **Testeurs FROTTINO pour un meilleur contrôle du bain**



**Améliore la performance de toutes les huiles
et graisses de cuisson**

Pourquoi utiliser **MIROIL Fryliquid™**

Fryliquid améliore la qualité de vos produits frits:

- meilleur goût, meilleur aspect et friture plus rapide
- vous ferez des économies : moins d'huile absorbée, moins d'huile jetée
- alors qu'avec le temps, votre bain de friture classique est de moindre qualité,

Avec **Fryliquid** vous évitez cette dégradation, votre huile frit toujours correctement.



Comment **Fryliquid™** agit-il dans ma friteuse?



Les huiles contiennent des antioxydants qui limitent l'oxydation naturelle à froid, Mais dès que cette huile est chauffée, ces antioxydants disparaissent .

Fryliquid a un effet antioxydant qui réduit la dégradation de l'huile chauffée, **Fryliquid** réduit aussi les gommages qui se déposent dans la friteuse

- meilleur goût, meilleur aspect et friture plus rapide
- vous ferez des économies : moins d'huile absorbée, moins d'huile jetée

Pourquoi autant d'effets différents avec **Fryliquid?**

Les autres additifs ont une action au moment de la filtration, **Fryliquid** a une action continue tout au long de la journée de friture. Cela vous assure une qualité optimale du bain de friture et une augmentation de la durée de vie de vos huiles de friture.

Avec la méthode management des huiles Miroil , vous êtes assurés que votre huile



C'est quoi **FRYLIQUID**? Est-ce un produit sûr?

Produit multifonction, c'est un stabilisant pour les huiles de friture conçu à partir d'ingrédients d'origine naturelle;

Avec plus de 15 ans d'utilisation, Fryliquid a prouvé son efficacité, il est agréé en France et en Europe comme auxiliaire technologique pour les huiles de friture.

Quand utiliser **FRYLIQUID**? En quelle quantité?

Tous les antioxydants se dégradent lorsqu'ils réduisent les réactions de dégradation, Il faut rajouter **Fryliquid** chaque 4 à 5 heures de chauffage des huiles.

Avant chaque service, c'est le mieux. La quantité est définie en fonction du volume de votre friteuse cf p3



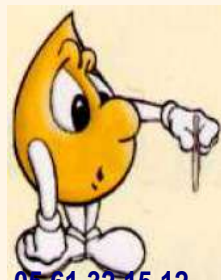
Et si je utilise trop de **Fryliquid** ?

Fryliquid ajouté en proportion double ou triple améliore la qualité

Et si je n'utilise pas assez de **Fryliquid** ?

Fryliquid ne fonctionne que s'il est utilisé, ... et ... en utiliser moins revient à avoir moins d'efficacité. Utilisez les quantités suggérées, vous aurez les meilleurs résultats.

Si vous avez des doutes sur les quantités, utilisez les testeurs Frottino ou bien les tests ACM pour contrôler vos huiles.



Quelle quantité de *Fryliquid*TM pour ma friteuse?

Définir la quantité en fonction de volume de votre friteuse:

Fryliquid se présente sous forme liquide avec un doseur de 5ml,
Une pulvérisation par service (3h et par volume de 10 litres dans votre friteuse,



Volume/dose B pour des friteuses entre 26 et 32 litres

- 3 pulvérisations avant chaque service

Volume/dose D pour des friteuses entre 9 et 12 litres

- 1 pulvérisation avant chaque service

Volume/dose C pour des friteuses entre 19 et 23 litres

- 3 pulvérisations avant chaque service

Nous proposons une pompe doseuse pour les friteuses industrielles

Et un dosage standard de .02ml/l/h



Une période de transition si votre friteuse contient des dépôts!

En effet, lorsque vous démarrez l'utilisation de *Fryliquid*, il peut y avoir un délai avant d'obtenir la qualité optimale attendue. Cette période de transition est due au dépôts sur les surfaces de la friteuse, (**gommages sur le pourtour de la friteuse et sur le panier, dépôts calcinés sur les résistances**)

Les gommages s'éliminent en règle générale au bout de 1 à 5 jours, les dépôts carbonés prennent en général 3 à 5 semaines.

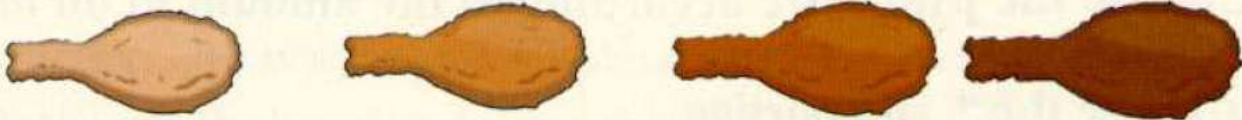
Ces gommages et ces dépôts ne reviendront plus.

Pour réduire ce délai à l'amélioration du bain de friture, vous devez nettoyer la friteuse, le panier, et les résistances.

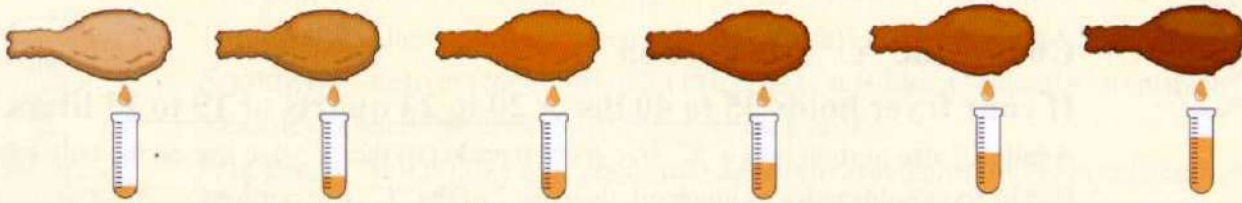
MIR^oIL Fryliquid™

Avec une gestion traditionnelle des bains de friture, vous allez jeter votre huile parce que:

A- parce que la qualité de vos aliments se dégrade:



B- l'huile se dégrade et vos aliments absorbent plus d'huile. Garder une huile utilisée trop longtemps ne procure pas d'économies. L'ajout d'huile journalier augmente.



B- vous éliminez finalement votre huile parce que:

- garder l'huile est-ce faire des économies?
- garder ses clients vaut mieux que garder l'huile,
- il faut respecter les normes 25% de composés polaires;

Ce tableau vous montre les coûts journaliers lorsque vous jetez votre huile. Regardez quelles sont les économies d'huile pour une durée de vie longue. Ceci permet de comprendre pourquoi une durée de vie allongée du bain de friture avec une gestion traditionnelle de l'huile réduit la qualité des aliments frits et ne réduit pas ou peu les volumes d'huile consommés.

Ce tableau correspond à une friteuse de 25 litres:

Durée de vie de l'huile	coût par jour en litre d'huile
5 jours	5 litres d'huile
6 jours	4.2 litres
7.5 jours	3.3 litres
10 jours	2.5 litres
15 jours	1.6 litres

Allongez la durée de vie des huiles avec Fryliquid™



Pour garantir une qualité de friture parfaite tout en réduisant vos coûts, alors utilisez Fryliquid et la méthode de gestion optimale

MIR^oIL Fryliquid™

Pour garantir une qualité de friture parfaite tout en réduisant vos coûts, utilisez *Fryliquid* et la méthode de gestion optimale de Miroil

Une méthode de gestion des bains de friture optimale ?

Une huile « parfaite » et une cuisson parfaite

L'huile ne sent pas, ...ne fume pas, ne bout pas

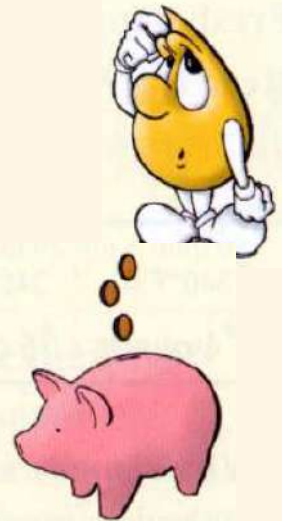
La friteuse reste propre (ni gomme, ni carbonisation)

Vous ferez des économies car:

Vous jetez moins d'huile et....

Vous rajoutez moins d'huile chaque jour

Et vous réduisez la température de cuisson



La méthode de gestion des bains de friture optimale

1— Pulvériser *Fryliquid* au dessus de l'huile chaude avant le service ralentit la dégradation des huiles.

Si vous utilisez *Fryliquid* sans les points 2 et 3, vos gains seront moindres.

2— Rafraichissement journalier

Ce renouvellement partiel de l'huile participe à l'économie de la méthode et au maintien d'une qualité parfaite. Cf page suivante.

3— Maintenir la température entre 160 et 170°C

***Fryliquid* allié à une réduction de la température de cuisson, vous permet de frire dans le même temps.**

Rien de magique! Avec *Fryliquid* la friture se passe comme avec une huile neuve. L'huile fraîche transfère plus facilement la chaleur au cœur des aliments, sans sur-cuisson de la surface. Trop de temps de cuisson et une température trop haute dégrade l'huile plus que n'importe quelle sorte d'aliment.



Rafraichir chaque votre bain de friture pour une friture optimale

Rafraichir votre bain de friture aussi facilement que vous vidangez l'huile usée

Ci-joint notre méthode de rafraichissement de l'huile ... pour plus d'économies!

Volume de la friteuse		
20 litres	27 litres	35 litres
4 litres*	5.5 litres*	7 litres*

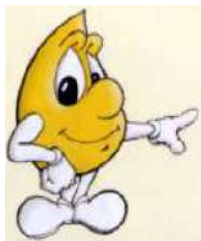
* plus ou moins d'huile selon le volume de la friteuse

* tableau pour un temps de chauffe de 12 à 14 h/jour, (l'adapter en fonction de votre temps de chauffe)

* plus d'huile si votre température est > 170°C

Pourquoi éliminer une huile encore bonne chaque jour,

Le rafraichissement journalier économise de l'huile parce qu'il restaure la composition de l'huile. Il ralentit la formation des sous produits de dégradation (la présence des produits de dégradation dégradent l'huile). Le rafraichissement est un outil comme les antioxydants ou la réduction de la tempéra-



Combien d'huile pour rafraichir ma friteuse?

La quantité d'huile à ajouter dépend:

1. du temps de chauffe journalier
2. De la température de friture
3. Du volume de la friteuse
4. De la quantité d'huile absorbée par les aliments chaque jour

Suivez cette méthode de rafraichissement très simple

A - Commencer à remplir la friteuse avec un volume d'huile correspondant au tableau ci-dessus

B - Terminer le remplissage avec de l'huile filtrée

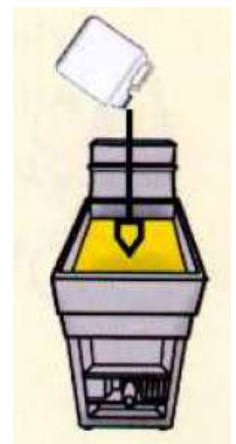
C - Eliminer les volumes d'huile usée (cf page suivante pour une réutilisation)

Exemple de gestion pour une friteuse de 25 litres, et 5,5 litres d'huile ajoutée:

Cette huile correspond à : 2 litres d'huile absorbée par les aliments dans la journée

0,5 litres correspondant aux déchets éliminés lors de la filtration, et un rafraichissement de 3 litres.

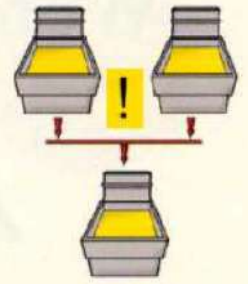
Soit une durée de vie de l'huile de 9 jours



Des conseils pour une meilleure friture

FRYLIQUID élimine les transferts de goûts entre les aliments

Pourquoi ne pas en profiter pour tout frire dans la même friteuse surtout pendant les heures creuses, moins d'huile chauffée, moins de dégradation



Que faire avec l'huile éliminée pendant le rafraichissement?

Cette huile est toujours bonne, elle est au dessous des normes (<25% de composés polaires) concernant les huiles de cuisson.

Pourquoi ne pas l'utiliser à la poêle, au wok ou aux grillades?



Valider la qualité de vos huiles!

Les testeurs d'huiles Frottino vous donneront une valeur précise de la teneur en composés polaires de votre bain de friture.

Mesure effectuée entre 20 et 200°C, ces appareils peuvent aussi être fixés sur la friteuse pour suivre en continu la qualité du bain de friture.

Pourquoi ne pas optimiser le bain de friture, entre 12 et 18% de composés polaires, la qualité de la friture est optimale (moins gras, plus sains,...)

Plus simple mais efficace , le test colorimétrique PCM donne une échelle de la qualité de votre huile



Des améliorations bienvenues!



MIR^oIL



Fryliquid™



La friture est plus saine avec

L'usage de *Fryliquid* permet de frire à plus basse température et pourtant une température de cœur de l'aliment plus élevée.

Une température de cuisson plus faible permet de moins dégrader l'huile et de prévenir la formation des produits de dégradation de l'huile (acrylamide, composés polaires, ...)



Essayez une procédure de démonstration très simple pour vérifier l'efficacité de *Fryliquid*

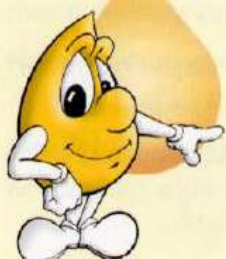
1— frire un produit dans une huile usée et placer ces produits sur 3 serviettes

2—ajouter une dose de *Fryliquid*

Ajouter une seconde dose dans l'huile usée

3—après 5 min, frire de nouveaux produits et les poser sur une serviette

4- avec un thermomètre, confirmer que la température interne de votre aliment est plus haute avec *Fryliquid*



Améliore la performance de toutes les huiles

05 61 32 15 12 - contact@sarl-developpementdurable.fr - www.sarl-developpementdurable.fr