



Arbequino Oliva Virgen Extra, Suave e Intenso



Oliva 0,0 especial "frituras"; Orujo de Oliva



Grucoliva Oliva Aceite Virgen Extra, Suave e Intenso ; Aceite AOVE gallego Colleita propia de Abril 500ml



Girasol La Masía, Generoso, Cexasol



Alto Oleico CuidaT -mínimo oleico : 65% - ; Generoso y Grucosol -mínimo oleico : 80% -



BETAFRIT, cubo 20 l. y 10 l.



Beta Frit sin palma BiB 20 litros



CEXAFrit, garrafa 10 l.

Aceites Ybarra, Autoservicio y Monodosis



Aceite Ybarra Virgen Extra Blister - monodosis 10ml ; botella cristal 250 y 500ml ; Pet 250 y 500ml ; Aceite Abril Virgen extra 250ml



**Vinagres Abril Blanco, Jerez y balsámico de Módena 250ml
Vinagres Ybarra blíster monodosis 10ml ; Jerez Reserva, Balsámico de Módena y Manzana cristal 250 ml
Balsámico de Módena I.G.P. 5 litros**

ACEITES PARA FREIDORA

BETAFRIT ACEITE PARA FREIR SIN PALMA BIB 20L



- ✓ No espuma y no tiene olor
- ✓ Ocupa un 33% menos de espacio de almacenaje
- ✓ Mayor rendimiento, hasta 3 veces más que otros aceites
- ✓ Gran estabilidad al contener un 30% de aceite de girasol alto oleico



BETAFRIT ACEITE PARA FREIR CUBO 10L Y 20L



- ✓ Puede utilizarse hasta 3 veces más que otros aceites, gracias a su alto punto de humo (220°C)
- ✓ No forma espuma
- ✓ No aporta sabor ni olores



Esfuerzos con una gran recompensa

Desde el departamento de I+D de La Masía se trabaja diariamente para ofrecer la máxima calidad en los aceites que comercializamos. Los estudios que desarrollamos nos permiten innovar en forma de nuevos productos.

Esta filosofía de trabajo nos ha permitido presentar un **aceite de oliva único en el mercado**. A través de un exhaustivo estudio, avalado por la Universidad Autónoma de Madrid, en La Masía hemos conseguido un **aceite de oliva ideal para frituras**.

RENDIMIENTO

El **rendimiento en fritura** de La Masía 0,0 es muy superior a cualquier otro aceite después de 32 frituras*.

La **absorción de grasa** por el alimento es muy inferior a cualquier otro aceite, siendo **menor en 3,1 veces** si lo comparamos con el de girasol*.

+ RENDIMIENTO - ABSORCIÓN + AHORRO

ACEITE	ABSORCIÓN (gr)
Girasol	8,02
Vegetal	6,31
La Masía 0,0	2,51

En condiciones normales de fritura La Masía 0,0 supone un **ahorro directo en la cocina**, ya que puedes utilizarlo más tiempo.

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

ACIDEZ: Después de 32 frituras el incremento de la acidez es muy inferior al resto de aceites.

COLOR: Mantiene su color claro después de un uso continuado y no transmite color a los alimentos.

COMPUESTOS POLARES: La menor formación de Compuestos Polares hace que el aceite dure más tiempo en buen estado.

ESTABILIDAD: La Masía 0,0 mantiene sus propiedades durante más tiempo.



ACEITE DE OLIVA

- España es el primer productor del mundo.
- Fritos mas sanos y con menos grasa.
- Versátil en la cocina.



RENTABILIDAD

Las frituras con La Masía 0,0 absorben menos aceite, lo que está directamente relacionado con la rentabilidad final del producto.

La proporción de 3,1 veces menos de absorción en frituras, si lo comparamos con el girasol, es **directamente aplicable al ahorro** por cada litro de aceite de La Masía 0,0.



1 litro de La Masía 0,0 rinde 3 veces más en frituras que 1 litro de girasol

ANÁLISIS SENSORIAL

El resultado de los 5 aspectos estudiados en el análisis sensorial son:

- SIN**
- ✓ Aparición de Humos
 - ✓ Transferencia de Olores
 - ✓ Creación de Espuma
 - ✓ Cambio de Color
 - ✓ Variación del Sabor

El comportamiento de La Masía 0,0 es **excelente**, sin apreciarse ningún aspecto negativo en el uso o resultado final de la fritura.



DATOS ESTUDIO

- Realizado sobre **12 aceites diferentes**
- Temperatura de la freidora de **180°**
- Producto: **patata**
- **32 ciclos de fritura**

Estudio desarrollado según el protocolo internacional de fritura.

Estudio avalado por la Universidad Autónoma de Madrid.

secretos para una fritura perfecta...

TEMPERATURA* Calentar el aceite con fuego moderado*, sin sobrepasar nunca los 180°.

PUNTO DE HUMO Una vez que el aceite comience a generar humo, eso quiere decir que debe reemplazarse, porque ha llegado a una temperatura crítica, a partir de la cual comienza a degradarse.

ABSORCIÓN A mayor temperatura, menor absorción del alimento.

COLOR DE LA FRITURA Los aceites claros aportan menos color a la fritura.

OLORES El mal olor del aceite es síntoma de su degradación.

PROPIEDADES Es importante no mezclar aceites de diferente tipo porque la mezcla nos llevará a desvirtuar las características y propiedades de los mismos.

COMPONENTES POLARES Prestar mucha atención al contenido en componentes polares de la freidora y que sea inferior al 25 por 100 (según BOE normativa Grasas y Aceites calentados), con ello evaluaremos el grado de deterioro de la grasa o aceite calentado.



Una forma sencilla de comprobar que la temperatura del aceite es la adecuada es echando un trocito de pan. **Si al echar el pan al aceite caliente, sube a la superficie en unos segundos, la temperatura del aceite será de entre 170° y 175° que es la ideal para la mayoría de las frituras.**

Con la garantía de



Gallina Blanca
Foodservice

GALLINA BLANCA FOOD SERVICE

Plaza Europa, 41

08908 Hospitalet de Llobregat. BARCELONA

T. 902 101 509 - F. 934 198 651

www.gallinablanca-fs.es

RECOMENDACIONES DE USO

	CRUDO	ALIÑOS	GUISOS	SALSAS	FRITURAS	CONSERVAS
Virgen Extra	●●●	●●●	●●●			
Suave			●●●	●●●	●●	●●●
Intenso	●	●	●●●		●	●
0,0				●●●	●●●	●●●
Orujo		●	●●●		●●●	●
Girasol				●●●	●	●●●
Alto Oleico Plus				●●●	●●●	●●●
Evolution				●●●	●●●	●●
Aceite vegetal A.R.					●●●	

● Aceptable ●● Recomendable ●●● Excelente

aceite de oliva

virgen extra



* Tapón irrellenable.

Aceite obtenido directamente de la aceituna sólo con procedimientos mecánicos. Su grado de acidez nunca sobrepasa los 0,8°.

Producto adaptado a la nueva normativa de la Unión Europea, ya que dispone de tapón irrellenable.*



suave 0,4° e intenso 1°

Unión de Aceite de Oliva refinado y Virgen Extra.

Las dos variedades son Suave e Intenso, determinadas por el % de Virgen Extra que contiene cada uno.



0,0

Es el primer Aceite de Oliva desarrollado específicamente para freír.

Alto rendimiento y baja absorción son las características principales de este aceite.

El resultado final es excelente y supone un ahorro directo en la cocina.



orujo de oliva



Se elabora a partir del Aceite de Orujo de Oliva refinado y del Aceite de Oliva Virgen Extra.



aceite de girasol

girasol



Procede del refinado del aceite obtenido de la pipa del girasol.

Con un contenido en ácido oleico entre el 15% y el 38%.



girasol evolution

Aceite refinado de Girasol enriquecido con antiespumante y antioxidante que lo dotan de una mayor resistencia en la fritura con respecto al Aceite de Girasol normal.



girasol alto oleico plus

Aceite que se obtiene a partir de una pipa de girasol especial, rica en ácido oleico, lo que le proporciona un contenido del 80% de ácido oleico.



El alto oleico plus es un Aceite de Girasol más resistente y con una menor generación de olor, humo y espuma que el girasol normal.



aceite vegetal alto rendimiento

Aceite desarrollado a partir de la combinación de grasas y aceites vegetales.

Usado sobre todo en hostelería ya que mantiene sus propiedades a altas temperaturas.



aceite vegetal A.R.