

Tout sur la friture

MIRAIL

Frypolder®
Antioxidant Adsorbent
& Filter Aid

Stabilise l'huile pendant la friture

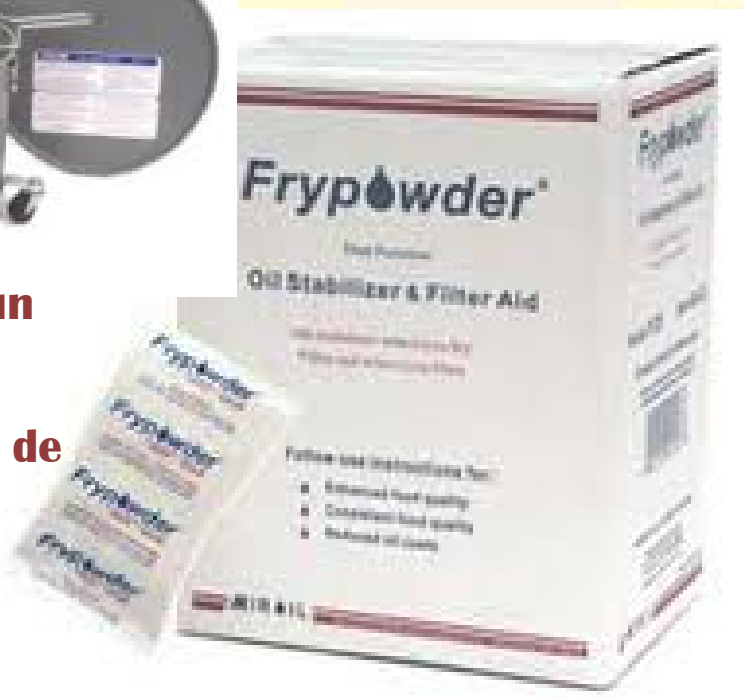
Facile la filtration et

capte les très fines particules,



Testeurs FROTTINO pour un meilleur contrôle

Méthode rafraichissement de l'huile



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

Frypowder 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 Frypowder vous évitez cette dégradation, votre huile frit toujours correctement.



Comment **Frypowder®** 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 .

Frypowder a un effet antioxydant qui réduit la dégradation de l'huile chauffée, **Frypowder** est aussi un adsorbant des 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

Comment **Frypowder®** agit-il dans mon filtre?



Frypowder a une structure minérale qui a un effet filtrant sur les très fines particules, il est éliminé avec les déchets du bain de friture. Son utilisation améliore toutes les opérations de filtration (temps, vitesse, qualité de filtration)

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

Les autres additifs de filtration n'ont qu'une action au moment de la filtration, **Frypowder** a une action continue tout au long de la journée de friture. Cela vous assure une qualité optimale du bain de friture. Avec la méthode management des huiles Miroil , vous êtes assurés que votre huile est bonne pour frire: pas de fumées, de mousses ni de dépôts sur les parois.



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



Produit multifonction, c'est un adsorbant et un stabilisant pour les huiles de friture; Avec plus de 40 ans d'utilisation, Frypowder a prouvé son efficacité, il est agréé en France et en Europe comme auxiliaire technologique pour l'alimentation.



Quand utiliser **Frypowder** ? En quelle quantité?

Tous les antioxydants se dégradent lorsqu'ils réduisent les réactions de dégradation, Il faut rajouter **Frypowder** chaque 5 à 8 heure de chauffage des huiles.

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

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



Frypowder 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 **Frypowder**[®] pour ma friteuse?



Définir la quantité en fonction de volume de votre friteuse:

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

Frypowder se présente soit en sachet soit en vrac avec un gobelet doseur,
Pour une friteuse 2 fois plus grande, 2 doses,
Pour une friteuse 2 fois plus petite, 1/2 dose



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

Frypowder se présente soit en sachet soit en vrac avec un gobelet doseur,
Pour une friteuse 2 fois plus grande, 2 doses,
Pour une friteuse 2 fois plus petite, 1/2 dose

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

Frypowder se présente soit en sachet soit en vrac avec un gobelet doseur,
Pour une friteuse 2 fois plus grande, 2 doses,
Pour une friteuse 2 fois plus petite, 1/2 dose

Volume/dose B – remplir jusqu’au trait

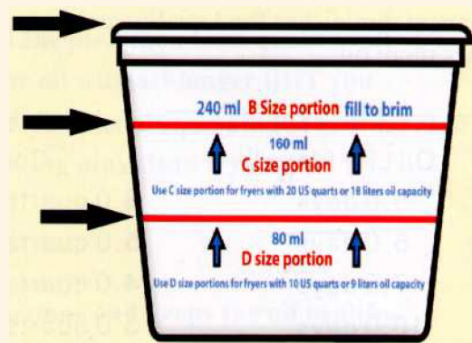
Soit 240 ml

Volume/dose C – remplir jusqu’au trait

Soit 160ml

Volume/dose D – remplir jusqu’au trait

Soit 80ml



Une période de transition si votre friteuse contient des dépôts!

En effet, lorsque vous démarrez l'utilisation de **Frypowder**, 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, (**gommes sur le pourtour de la friteuse et sur le panier, dépôts calcinés sur les résistances**)

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

Ces gommes 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.

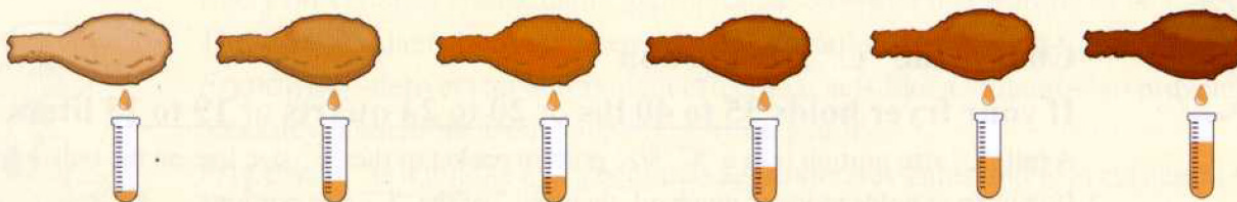


Avec une gestion traditionnelle des baigns de friture, vous allez jeter votre huile parce que:

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



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

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

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— *Frypowder* dans l'huile pendant la cuisson ralentit la dégradation des huiles.

Si vous n'utilisez *Frypowder* que pour la filtration ou bien si vous n'appliquez pas 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

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

Rien de magique! Avec *Frypowder* 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

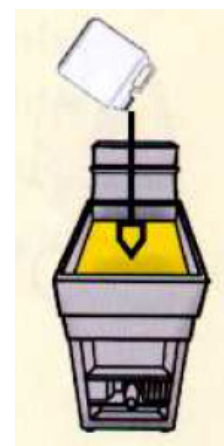
C - Eliminer les volumes d'huile usée (cf page suivante pour une réutilisation)

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.

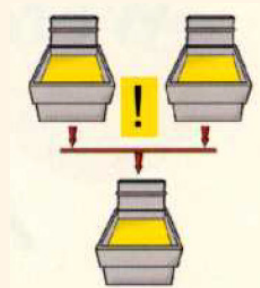
Soit une durée de vie de l'huile de 9 jours



Des conseils pour une meilleure friture

FRYPOWDER 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?



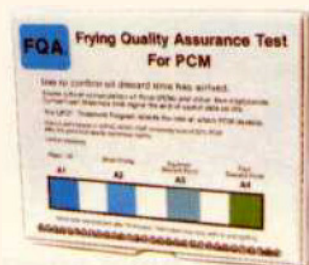
Valider la qualité de vos huiles!

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!

MIRIL

Frypolder®
Antioxidant Adsorbent
& Filter Aid

La friture est plus saine avec

Frypolder®
Antioxidant Adsorbent
& Filter Aid

L'usage de *Frypolder* permet de frire à plus basse température et pourtant une température d'aliment plus haute.

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 *Frypolder*

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

2—ajouter une dose de *Frypolder*

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 est plus haute avec *Frypolder*



Améliore la performance de toutes les huiles

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