



Tip van Florigo: 'u kunt het beter schudden!

Wellicht heeft u er wat van meegekregen. Alternatieve kook- en bereidingswijzen van voedsel. Ook van frites en snacks. Topkoks zijn de experimenteerfase van zogeheten moleculair koken al voorbij. Naast deze moleculaire techniek worden verder ook hete lucht en stoom als toekomstige mogelijkheden aangewezen.



Bij de tijd

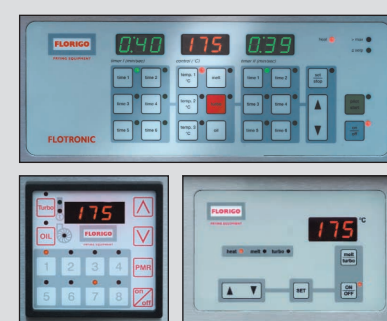
Vanzelfsprekend mag u enerzijds van ons verwachten dat we onze ogen en oren open-

houden als het om - dit soort - vernieuwingen gaat. Anderzijds zijn wij het aan onze stand verplicht om juist ook bij nieuwe ontwikkelingen kwaliteit, rendement en gebruiksgemak van al onze apparatuur op 'Florigo niveau' te handhaven. Voor het zover is zijn we vast wel een (flink) aantal jaren verder.

Verantwoord frituren

Onze huidige apparatuur voldoet aan de hoogste normen voor het

verantwoord bereiden van snacks en frites. Met de snackcomputer op 175°C en baktimers gaat uw vloeibare frituurvet - van nature al met minder verzadigde vetten en transvetzuren - langer mee en voorkómt u het vrij-komen van onnodig veel schadelijk acrylamide.



Tip van Florigo

Via de genoemde moleculaire kooktechniek is gebleken dat (schadelijke) olie pas grotendeels doordringt 'in' de frites op het moment dat de frites(mand) uit het hete frituurvet wordt gehaald. De frites **meteen** heel goed uitschudden ontdoet de frites van wel 80% of meer van zijn schadelijke vetten. Dus niet de mand even in de 'wachtstand parkeren' maar direct uitschudden.

Zo kunt u ook ú heel eenvoudig bijdragen aan verantwoord frituren.



Florigo Frying Equipment B.V.
Gildenweg 1, 3449 HT Woerden
Postbus 341, 3440 AH Woerden
Tel.: 0348-420138 • Fax: 0348-423549
www.florigo.nl

FLORIGO

FRYING EQUIPMENT

**Kwaliteit met oog voor
verantwoord frituren**