

Mamito Gold

Premium Frittier-Öl der Extraklasse

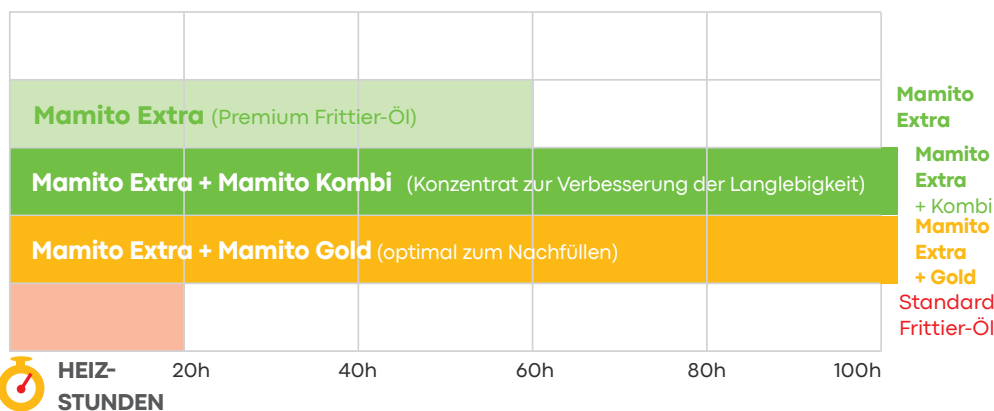


Unser Bestes für Ihre Fritteuse

- ✓ 5x länger frittieren bei höchstem Komfort
- ✓ perfekt frittierte Produkte von Anfang an
- ✓ optimal zum Nachfüllen
- ✓ kürzere Frittierzeit
- ✓ rein pflanzlich
- ✓ frei von Palmöl und gehärteten Fetten
- ✓ frei von synthetischen Zusatzstoffen
- ✓ weniger Geruchsentwicklung
- ✓ konstant weniger Öl-Aufnahme der Produkte
- ✓ produziert in Deutschland



Verlängerung der Öl-Standzeit



Mamito Gold





Mamito Gold

So funktioniert es perfekt.

Einfache Anwendung



- 1 Abgekühltes **Mamito Extra** filtern. Danach das Öl wieder zurück ins Becken pumpen/einfüllen. Zur Filterung des Öls eignet sich am besten unser **Mamito Handfilter**. **Alternativ** können Sie auch den VITO Frittier-Öl-Filter benutzen.



- 2 Frittierbecken nach Bedarf mit **Mamito Gold** bis zur maximalen Markierung nachfüllen.



- 3 Öl-Qualität mit dem **Mamito Öl-Messgerät** prüfen. Eine Anleitung finden Sie hier:



Frittieren leicht gemacht!

Unser Frittier-Öl zaubert krosse, knusprige und goldgelbe Köstlichkeiten auf den Punkt. Sparen Sie Kosten, Zeit, Energie und Stress. **Gönnen Sie sich den Luxus des mühelosen Frittierens.**



Mamito
EINFACH PERFEKT FRITTIEREN.

Mamito GmbH

Hunsrückstr. 49
D-66625 Nohfelden

fon +49 6852 42699-0
fax +49 6852 42699-29
mail info@mamito.de
web www.mamito.de

Artikelnummer	A000101
Artikelname	Mamito Gold 10 L / Ökobox
GTIN Verkaufseinheit	4260497491088
Verkaufseinheit / Lage	24
Lage / Europalette	3
Verkaufseinheit / Europalette	72
Restlaufzeit	8 Monate