

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

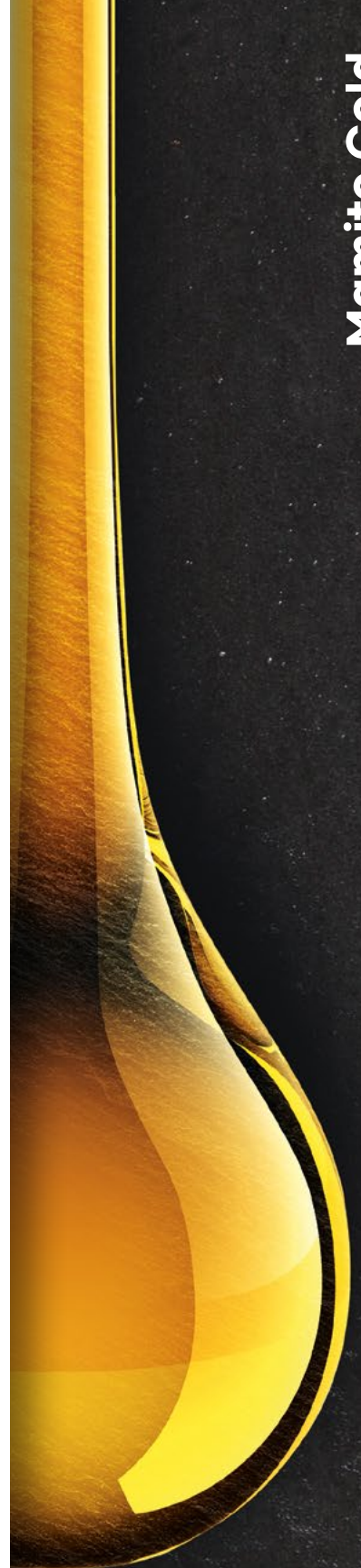
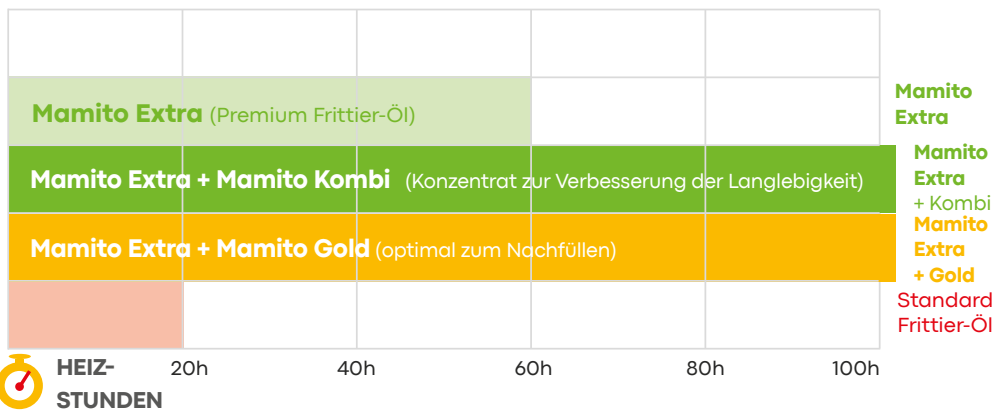
Mamito Gold
5x
längere Standzeit

Reich an Omega 3 Fettsäuren
100%
pflanzlich
vegan



Für mehr Infos QR-Code scannen.

Verlängerung der Öl-Standzeit



Mamito Gold



Mamito
EINFACH PERFEKT FRITTIEREN.



Mamito Gold

So funktioniert es perfekt.



Einfache Anwendung

- 1 Abgekühltes **Mamito Gold** filtern.
Danach das Öl wieder zurück ins Becken pumpen/einfüllen. Zur Filterung des Öls eignet sich am besten der **VITO Frittieröl-Filter**. Einfach ins Becken stellen und filtern. **Alternativ** können Sie auch unseren Mamito Handfilter 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 / Europalette Lage / Europalette	72 3
Restlaufzeit	8 Monate