

Que peuvent faire les sachets de filtration d'huile de friture pour votre entreprise?



Pourquoi les cuisiniers et les propriétaires de restaurant considèrent que les sachets de filtration sont indispensables à leurs activités de cuisine.



AIDE À PRÉPARER DES ALIMENTS TOUJOURS DÉLICIEUX

"Nous voulons servir des aliments de la meilleure qualité possible. Nous traitons nos friteuses avec les sachets de filtration tous les soirs pour nous en assurer."

- **Gestionnaire**

MAINTIENT UNE HUILE DE QUALITÉ, PLUS LONGTEMPS

"Nous préparons une tonne de choux de Bruxelles frits, et la forte teneur en eau tuerait nos friteuses. [L'utilisation des sachets de filtration] empêche l'huile de brunir trop vite. "

- **Propriétaire**



FACILE À UTILISER

"C'est la dernière chose à faire avant de quitter la cuisine le soir... Il suffit de le jeter dans [la friteuse] et le tour est joué."

- **Cuisinier**

ÉCONOMISE DE L'ARGENT

"Nous arrivions à tenir 4 jours au mieux sans les sachets de filtration, et maintenant nous pouvons aisément tenir 6 jours."

- **Cuisinier**

