



## ACEITE X 5 LITROS

El Aceite Vegetal es un producto de alta calidad, diseñado para ser un aliado esencial en la cocina. Su fórmula está elaborada a partir de semillas seleccionadas, proporcionando un aceite ligero y versátil. Es ideal para freír, aderezar ensaladas, hornear y preparar diversos platillos sin alterar su sabor original. Gracias a su proceso de refinamiento, ofrece estabilidad y un punto de humo adecuado para distintas preparaciones culinarias.

### Beneficios:

- Versatilidad: Apto para freír, saltear, hornear y aderezar ensaladas.
- Sabor neutro: No altera el sabor de los alimentos.
- Alto rendimiento: Su contenido de 5 litros permite un uso prolongado.
- Refinado y estable: Menos residuos y humos al freír.

- Presentación: Galonera de 5 litros
- Tipo de aceite: Vegetal refinado
- Origen: Perú
- Ingredientes: 100% aceite vegetal
- Color: Amarillo claro
- Olor y sabor: Neutro
- Punto de humo: Aproximadamente 230°C (ideal para freír)
- Densidad: 0,91 g/cm<sup>3</sup>
- Certificaciones: Cumple con normativas sanitarias nacionales e internacionales

### Recomendaciones de Uso y cuidado:

- Para freír: Usar a una temperatura media de 180-190°C. Evite recalentar el aceite muchas veces.
- Para almacenamiento: Mantenga bien cerrado para evitar la oxidación y rancidez.

### • IMAGEN REFERENCIAL



JOSE LUIS GALAZARI GALLU  
DIRECTOR GENERAL  
COMERCIO PERU FENIX E.I.R.L.  
RUC 20606042150

