

MAGNESOL® XL

"Frying Oil Saver"

NUMER JEDEN w USA, w OSZCZĘDZANIU OLEJU
TERAZ DOSTĘPNY w POLSCE

CHRUPIĄCE, ZŁOTE, PYSZNE, SMAŻONE JEDZENIE

MAGNESOL XL

Zmniejsza zużycie oleju do smażenia

OSZCZĘDZAJ DO 50%

Mniejsze zużycie oleju do smażenia zwiększa Twoje zyski
Zmniejsz zużycie energii eliminując smażenie na zużytym oleju.

POPRAW ŻYWOTNOŚĆ OLEJU DO SMAŻENIA

Wydłuż cykl życia oleju, rzadziej wymieniaj olej do smażenia.

POPRAW JAKOŚĆ PRODUKTÓW

Czysty olej do smażenia oznacza lepszą jakość potraw.

ZWIĘKSZ BEZPIECZEŃSTWO SERWOWANYCH POTRAW

Magnesol XL absorbuje szkodliwe substancje powstałe
w procesie smażenia i blokuje ich przenikanie
do żywności.

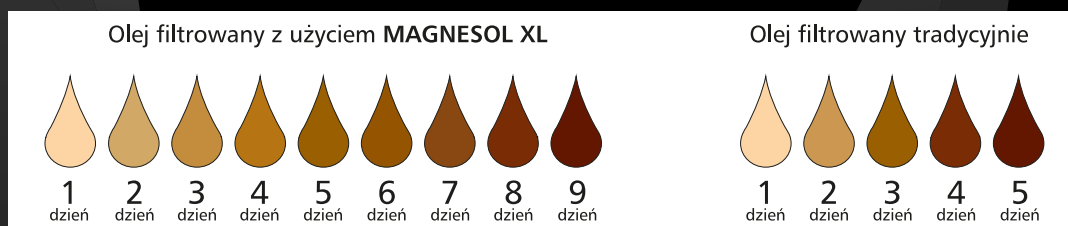


MAGNESOL XL

JAK DZIAŁA MAGNESOL XL

MAGNESOL XL nie stwarza ryzyka dla zdrowia użytkowników i konsumentów. MAGNESOL XL jest usuwany w procesie filtracji i nie pozostaje w oleju do smażenia. MAGNESOL XL nie rozpuszcza się w oleju i nie powoduje zwiększenia zawartości magnezu w przefiltrowanym oleju. Badania wykazały, że filtrowanie oleju przy użyciu MAGNESOLU XL poprawia jego właściwości odżywcze. MAGNESOL XL usuwa zarówno stałe, jak i rozpuszczone substancje występujące w zużyтым oleju wydłużając jego działanie.

Uznany w Polsce za bezpieczny środek do filtracji oleju przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego - Państwowy Zakład Higieny (H-HŻ-614-12/14/ E)



MAGNESOL XL spowalnia degradację oleju poprawia jego smak, zapach i kolor

