



Food Service

Premium Frit



Aceite de composición



ACEITES BORGES PONT S.A.U. Av. J. Trepat, s/n · 25300 TÀRREGA (ESPAÑA) · Tel. 973 50 12 12 · Fax 977 301 364

Borges Restauración, es la división de Foodservice dentro del grupo de empresas Borges especializada en la selección, acondicionamiento y comercialización de productos de alimentación específicos para los canales de restauración, catering y hostelería.



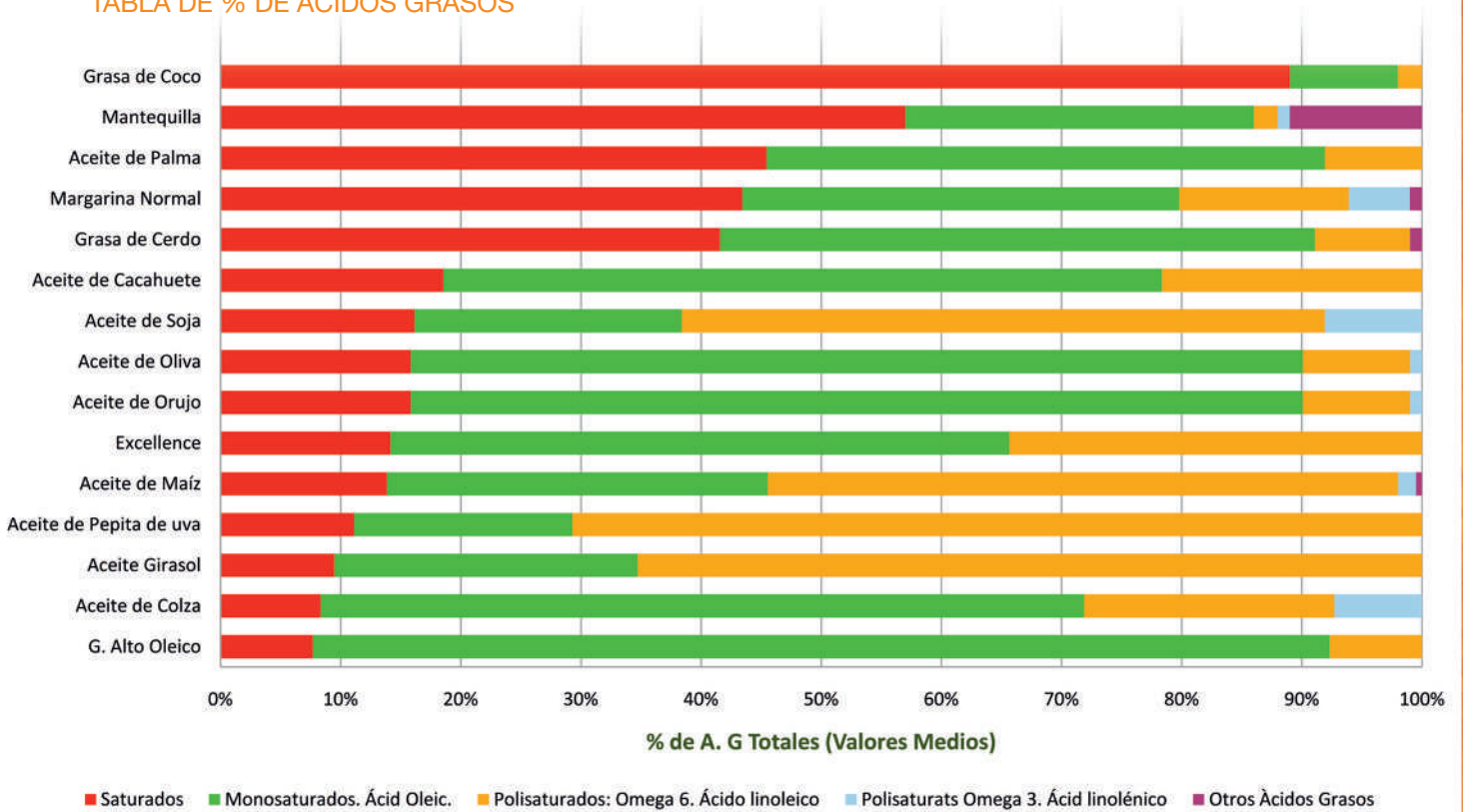
Aceite de Composición Premium Frit

- Retarda (o en su caso) evita la aparición de espuma.
- Alto contenido en ácidos grasos monoinsaturados.
- Resiste más tiempo las altas temperaturas, sin humos ni olores.
- Fritos con mejor sabor y palatabilidad.
- Ensucia mucho menos; facilitando la limpieza de espumaderas, freidoras, rejillas, filtros y azulejos.
- El Aceite alto Oleico es el aceite de fritura más saludable del mercado.
- Debido a su alto contenido en ácido oleico, su comportamiento a altas temperaturas es mucho mejor que un girasol tradicional.

- Tras varios estudios realizados, podemos afirmar que el aceite Premium Frit de Borges tiene un rendimiento muy superior que el de un girasol Tradicional y que el de otros Altos Oleicos, lo que implica:

- Un importante ahorro en costes
- Una mayor salubridad en sus frituras
- Ahorro en tiempo
- Podemos garantizar la calidad del producto (Trazabilidad desde el origen)

TABLA DE % DE ÁCIDOS GRASOS



	CODIGO INTERNO	REF.	ENVASE	CODIGO EAN UNIDAD	UNID. CAJA	CAJAS PALET
	404239	PREMIUM FRIT	25 L	8410179001005	1	24
	404236	PREMIUM FRIT	10 L	8410179202440	1	80
	404237	PREMIUM FRIT	5 L	8410179003412	3	44



Food Service

Excellence



ACEITES BORGES PONT S.A.U. Av. J. Trepat, s/n · 25300 TÀRREGA (ESPAÑA) · Tel. 973 50 12 12 · Fax 977 301 364

Borges Restauración, es la división de Foodservice dentro del grupo de empresas Borges especializada en la selección, acondicionamiento y comercialización de productos de alimentación específicos para los canales de restauración, catering y hostelería.



Aceite de composición Excellence

PRODUCTO SANO

- Rico en ácidos grasos poliinsaturados (Omega 3, Omega 6)
- Rico en antioxidantes naturales (vitamina E)
- Sin soja, sin cacahuete, sin ácidos grasos trans provenientes de aceites hidrogenados

COMPOSICIÓN IDONEA

- Para un máximo rendimiento de vuestras frituras, con menos humos, menos olores desagradables, menos espuma y conservando todo el sabor de sus frituras.
- Compuesto por 3 aceites distintos:
 - Girasol (Rico en vitamina E)
 - Girasol Alto en Oleico (Alto contenido en Ácidos Grasos Monoinsaturados)
 - Pepita de uva (fuente de nutrientes antioxidantes)

Testador Excellence: 3 etapas para su seguridad

- 1- Sumergir el Testeur Excellence en el aceite aún frío (15° C - 50° C) durante dos minutos. Sin retirar el aparato del baño de aceite, leer y memorizar el tiempo (en segundos) indicado en el termómetro.
- 2- Coger el Testeur Excellence con el índice al nivel de su extremo curvado para su sujeción. Sacar y levantar rápidamente y en su totalidad el aparato del baño de aceite y empezar simultáneamente el cronometraje del tiempo de vaciado del cono.
- 3- Detener el cronómetro en el momento justo en que el aceite deje de fluir continuamente y empiece a gotear. Si el tiempo transcurrido es inferior a la medida memorizada, vuestro aceite Excellence sigue siendo apto para la utilización. Si el tiempo transcurrido es superior o igual al tiempo indicado en el Testeur Excellence, vuestro aceite Excellence debe ser renovado.



	CODIGO INTERNO	REF.	ENVASE	CODIGO EAN UNIDAD	UNID. CAJA	CAJAS PALET
	405455	EXCELLENCE	25 L	8410179001609	1	33
	405454	EXCELLENCE	10 L	8410179001616	1	80



Food Service

Tradition



ite de composic



ACEITES BORGES PONT S.A.U. Av. J. Trepat, s/n · 25300 TÀRREGA (ESPAÑA) · Tel. 973 50 12 12 · Fax 977 301 364

Borges Restauración, es la división de Foodservice dentro del grupo de empresas Borges especializada en la selección, acondicionamiento y comercialización de productos de alimentación específicos para los canales de restauración, catering y hostelería.

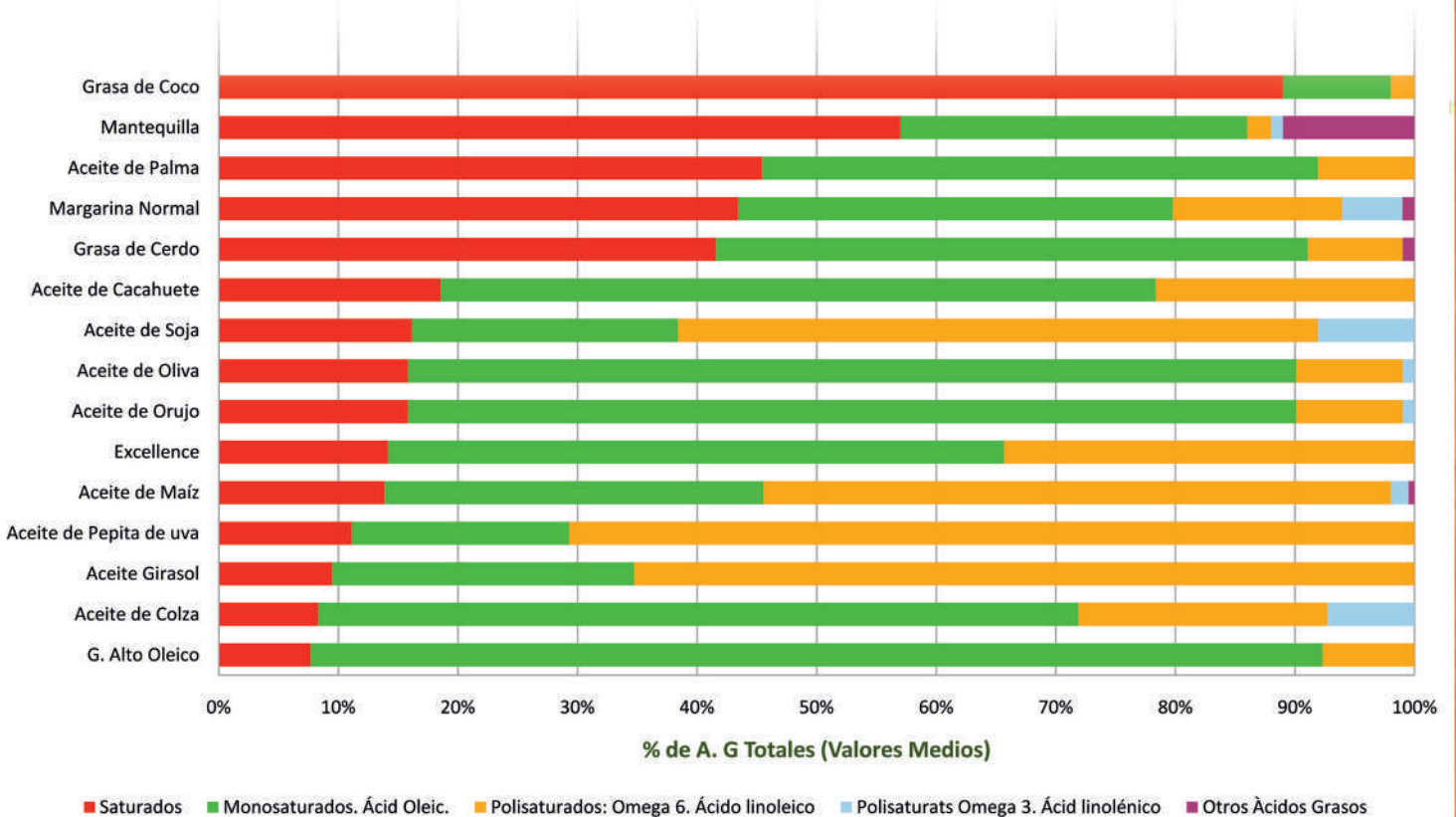


Tradition

Aceite de Compuesto

- Composición equilibrada: Girasol (rico en ácidos grasos poliinsaturados), Girasol Alto Oleico (rico en vitamina E y en ácidos grasos monoinsaturado), Pepita de uva (rico en antioxidantes naturales).
- Rico en ácidos grasos esenciales y antioxidantes de origen natural.
- Resiste mejor las altas temperaturas retardando su enranciamiento y descomposición.
- Produce menos espuma.
- Menos humos y olores.
- No contiene ácidos grasos trans (modificados artificialmente y que incrementan el riesgo de enfermedades cardiovasculares) provenientes de los aceites o grasas hidrogenadas.

TABLA DE % DE ÁCIDOS GRASOS



	CODIGO INTERNO	REF.	ENVASE	CODIGO EAN UNIDAD	UNID. CAJA	CAJAS PALET
	402446	TRADITION	25 L	8410179000701	1	33
	404073	TRADITION	25 L	8410179003788	1	24
	403113	TRADITION	10 L	8410179001647	1	80
	404240	TRADITION	5 L	8410179003387	3	44



Food Service

Aceite de Oliva



ACEITES BORGES PONT S.A.U. Av. J. Trepat, s/n · 25300 TÀRREGA (ESPAÑA) · Tel. 973 50 12 12 · Fax 977 301 364

Borges Restauración, es la división de Foodservice dentro del grupo de empresas Borges especializada en la selección, acondicionamiento y comercialización de productos de alimentación específicos para los canales de restauración, catering y hostelería.



Aceite de Oliva



- ¿Qué es la refinación? Cuando un aceite de oliva virgen no reúne las condiciones necesarias para su consumo directo (elevada acidez o mal sabor u olor) se llama Lampante (de lámpara de aceite) y se somete a un proceso de refinado para rectificarlo, eliminando así los componentes no deseados. Este aceite de oliva refinado es el que sirve de base para los aceites de oliva.

Sabor Suave:

Este aceite de oliva, por su bajo contenido en aceite Virgen (10%-20%) tiene un sabor Suave, por lo que es el más indicado para freír alimentos y en crudo para aliños y salsas donde no se desea percibir un sabor intenso.

Sabor Intenso:

Este aceite, por su alto contenido en Virgen (hasta un 50%) es el ideal para utilizar en crudo y para frituras donde se requiere que tengan ese sabor típico a oliva que tanto gusta.

Orujo de Oliva:

Aceite obtenido básicamente de los orujos (residuos) de la oliva, producidos después de la obtención de los aceites de oliva vírgenes.



	CODIGO INTERNO	REF.	ENVASE	CODIGO EAN UNIDAD	UNID. CAJA	CAJAS PALET
	401816	SUAVE	5 L	8410179010281	3	44
	401820	INTENSO	5 L	8410179030289	3	44
	402587	ORUJO	5 L	8410179040523	3	44



Food Service

Girasol



En Borges desde hace muchos años nos proveemos de semillas de origen nacional o de la CEE. Tenemos completa trazabilidad desde su origen y trato directo con el agricultor. Por eso podemos garantizar que nuestro girasol está libre de transgénicos y cumple rigurosamente con todas las exigencias de nuestro departamento de calidad.



ACEITES BORGES PONT S.A.U. Av. J. Trepal, s/n · 25300 TÀRREGA (ESPAÑA) · Tel. 973 50 12 12 · Fax 977 301 364

Borges Restauración, es la división de Foodservice dentro del grupo de empresas Borges especializada en la selección, acondicionamiento y comercialización de productos de alimentación específicos para los canales de restauración, catering y hostelería.



Aceite de Girasol



- Aceite vegetal para fritura, aliño y aderezo
- Rico en Vitamina E
- 100% aceite de Girasol

RECOMENDACIONES PARA FREIR CORRECTAMENTE

- El aceite se debe calentar a fuego moderado y no a fuego vivo.
- Nunca se debe dejar humear el aceite ya que esto significa que hemos llegado a su temperatura crítica y por tanto es fácil que formen productos no deseados.
- Una forma sencilla de comprobar la temperatura del aceite es echando en él un trocito de pan:
 - Si el pan se va hacia el fondo y no sube, la temperatura sería de 150° C temperatura aún baja para la correcta fritura.
 - Si cae el pan y sube lentamente a la superficie, la temperatura está entre 160° C y 165° C. Esta temperatura es la recomendada para freír alimentos delicados (por ejemplo verduras).
 - Si cae el pan y en unos segundos sube a la superficie, su temperatura está entre 170° C y 175° C. Esta temperatura es la indicada para la mayoría de las frituras.
 - Si el pan no llega a sumergirse y se tuesta, la temperatura es alta (180° C a 185° C).
 - No se debe sobrepasar nunca los 180° C.
- El aceite debe filtrarse inmediatamente después de utilizarlo para quitarle los restos de alimentos que pueda llevar y que pueden acelerar su degradación.
- Los alimentos que contienen albúmina o almidón (huevos, patatas o masas) no necesitan rebozado; los carentes de capa protectora es conveniente rebozarlos o empanarlos para que mantengan todo su valor nutricional.

	CODIGO INTERNO	REF.	ENVASE	CODIGO EAN UNIDAD	UNID. CAJA	CAJAS PALET
	404166	GIRASOL	1 L	8410179000770	15	54
	403088	GIRASOL	5 L	8410179001661	3	44
	403089	GIRASOL	25 L	8410179000800	1	24



Food Service

Aceite Virgen Extra

Aceite de Oliva



ACEITES BORGES PONT S.A.U. Av. J. Trepat, s/n · 25300 TÀRREGA (ESPAÑA) · Tel. 973 50 12 12 · Fax 977 301 364

Borges Restauración, es la división de Foodservice dentro del grupo de empresas Borges especializada en la selección, acondicionamiento y comercialización de productos de alimentación específicos para los canales de restauración, catering y hostelería.



Aceite de Oliva

Aceite Virgen Extra

- De las mejores variedades de aceitunas del Sur (picual, hojiblanca...), Borges elabora un aceite con fuerte personalidad, de carácter intenso, deliciosamente amargo dejando un ligero picor final.
- Estos aceites se elaboran en nuestras propias instalaciones de Tàrrega (Lleida), contando para su control de calidad con el laboratorio de Aceites Borges Pont S.A.U., homologado por el COI (Consejo Oleícola Internacional) y nuestro propio Panel de cata.

Los aceites de Oliva Virgen Extra son el puro zumo de la aceituna obtenido por procedimientos mecánicos (trituración y prensado en el método tradicional y centrifugación en el sistema moderno) en condiciones térmicas adecuadas que no produzcan alteraciones en el aceite y que pasen los controles de calidad químicos (grado de acidez, estado de oxidación, componentes anormales) y sensoriales de sus características organolépticas (olor y sabor) definidas por los expertos a través de una cata.



	CODIGO INTERNO	REF.	ENVASE	CODIGO EAN UNIDAD	UNID. CAJA	CAJAS PALET
	401821	VIRGEN EXTRA SUR	5 L	8410179500645	3	44
	404125	VIRGEN EXTRA SUR	1 L	8410179000909	15	54
	401827	VIRGEN EXTRA SUR	250 ml	8410179500669	12	144