



PRODESCO
SELECCIÓN
GOURMET

A Especial Aceites

SELECCIÓN DE UNA
GAMA COMPLETA
DE ACEITES EXCLUSIVOS

PRODESCO



ALTA RESTAURACIÓN

50 años seleccionando los mejores aceites



Empresa dedicada al envasado y la comercialización de aceites de oliva, girasol y semillas tanto bajo marca propia como con marca blanca.

Ubicada en Málaga frente al Mar Mediterráneo, la empresa nace en 1968 de la mano de Francisco Perez Godoy ,cuando este, abre una pequeña tienda de venta de aceite y posteriormente compra una envasadora convirtiéndose a día de hoy en una de la empresas referentes del tejido empresarial malagueño todo ello sin perder su espíritu familiar.

Con la segunda generación ya incorporada desde 1992 se profesionaliza la empresa, se modernizan instalaciones y se introducen nuevas gamas de aceites para poder atender a la demanda creciente de los clientes.

La historia de Aceites Malaga se ha caracterizado por el esfuerzo, dedicación, inversión y la adaptación a las necesidades de nuestros clientes.



O Especial Aceite de Oliva

El oro líquido de nuestra gastronomía



Ref: 8645
ACEITE DE OLIVA **VIRGEN EXTRA**



		
Bidón 5 litros	3 Bidones	Acidez máx. 0,8°

¡No Calentar por encima de 180°
como aceite para freír!



Ref: 8676
ACEITE DE OLIVA **VIRGEN EXTRA**
ARBEQUINA
La Flor de
Málaga

		
Bidón 5 litros	3 Bidones	Acidez máx. 0,8°

¡No Calentar por encima de 180°
como aceite para freír!



Ref: 8646
ACEITE DE OLIVA **VIRGEN**

La Flor de
Málaga

		
Bidón 5 litros	3 Bidones	Acidez máx. 2°

¡No Calentar por encima de 180°
como aceite para freír!



Ref: 1072
ACEITE DE OLIVA **INTENSO 1°**



		
Bidón 5 litros	3 Bidones	Acidez máx. 1°

¡No Calentar por encima de 180°
como aceite para freír!



Ref: 1071
ACEITE DE OLIVA **SUAVE 0,4°**



		
Bidón 5 litros	3 Bidones	Acidez máx. 0,4°

¡No Calentar por encima de 180°
como aceite para freír!



Ref: 4899
ACEITE DE **ORUJO** DE OLIVA



		
Bidón 5 litros	3 Bidones	Acidez máx. 0,1°

¡No Calentar por encima de 170°
como aceite para freír!

Nuevo

Los mejores aceites vegetales



Ref: 3112

ACEITE REFINADO DE SEMILLAS
(Semillas de Girasol y Soja)

DatoSol



Bidón 25 litros



Acidez máx. 0,2°

¡No Calentar por encima de 180°
como aceite para freír!



Ref: 5471

ACEITE REFINADO DE GIRASOL
ALTO OLEICO 80%



Bidón 25 litros



Ácido Oleico 82% min.



Acidez máx. 0,2°

¡No Calentar por encima de 280°
como aceite para freír!



Ref: 1070

ACEITE REFINADO DE GIRASOL
ALTO OLEICO 80%



Bidón 5 litros



Ácido Oleico 82% min



Acidez máx. 0,2°



3 Bidones

¡No Calentar por encima de 280°
como aceite para freír!



Ref: 3000

ACEITE REFINADO DE GIRASOL



Bidón 25 litros



Acidez máx. 0,2°

¡No Calentar por encima de 280°
como aceite para freír!



Ref: 3001

ACEITE REFINADO DE GIRASOL



Bidón 5 litros



3 Bidones



Acidez máx. 0,2°

¡No Calentar por encima de 280°
como aceite para freír!



Ref: 8624

ACEITE DE FRITURA SIN PALMA

AMPHORA®
ESPECIALISTAS EN ACEITE



Bidón 7,5 litros



2 Bidones

¡El mejor resultado se obtiene cuando la
temperatura del aceite se sitúa entre 170° y 175°C!

La equilibrada formulación de **Amphora Performance**, sin aceites de palma ni de pepitas de uva, le confiere la máxima vida útil.

Su composición única hace que genere hasta un 30% menos de residuos que otros aceites profesionales.

Usando **Amphora Performance**, usted tendrá la garantía de servir unas Frituras perfectamente doradas, ligeras en boca y con un sabor auténtico.

Amphora Performance incorpora un agente antiespumante y un aroma natural de cilantro que atenúa en gran medida el tradicional olor a fritura.

FOC™

FRIED OIL'S CLEANER

FOC™
FRIED OIL'S CLEANER



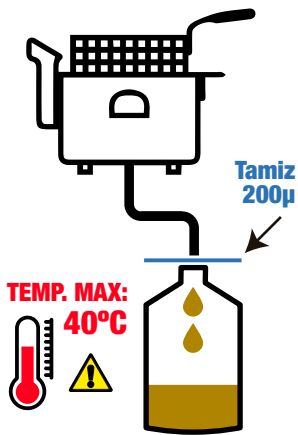
Aceite limpio todos los días!!!



- ✓ **Multiplica la vida del aceite hasta 5 veces**
- ✓ **Menos residuos e impacto medioambiental**
- ✓ **Disminución de costes de hasta un 70%**
- ✓ **Incrementa la calidad de tus fritos**

SIGUE ESTOS 4 SENCILLOS PASOS:

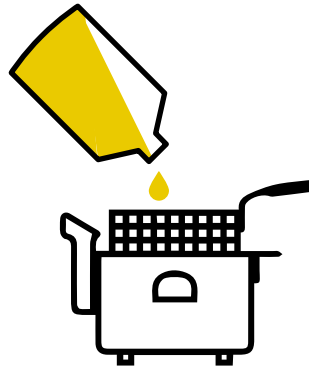
1 VACÍA EN FRÍO EL ACEITE DE TU FREIDORA



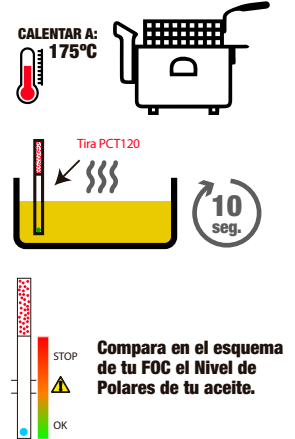
2 FILTRA EL ACEITE EN NUESTRO FOC



3 LLENA TU FREIDORA CON EL ACEITE FILTRADO



4 COMPRUEBA EL NIVEL DE POLARES



Y ESTRENA ACEITE TODOS LOS DÍAS

Con el Fried Oil's Cleaner multiplicamos la vida útil y además obtenemos:



Alta calidad en los alimentos por ser elaborados con aceite limpio.



Máximo rendimiento del aceite adquirido.



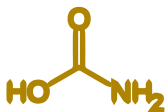
Importante merma en costes. (ahorramos hasta el 70% del consumo actual).



Facilidad en la limpieza de las freidoras.



Importante contribución medioambiental por la merma en residuos tóxicos.



Control de las Acrilamidas.



Amortización inmediata: Con lo que ahorramos el primer y segundo mes amortizamos el equipo. Con lo que ahorramos el tercer mes amortizamos los cartuchos de toda la temporada.

PRODESCO



ALTA RESTAURACIÓN

www.grupoprodesco.com

 **@prodescosa**

C/Sierra Morena, 17· A.E. Andalucía. 28320.

Pinto. Madrid Tel: 91 890 30 11

 **633 51 41 67 · 691 01 93 27 · 633 42 75 98 · 622 73 95 09**

pedidos@grupoprodesco.com · www.grupoprodesco.com