

Der Mamito MEHRwertEffekt

RESSOURCEN SCHONEN, KOSTEN SENKEN
& PERFEKT FRITTIEREN.



Mamito
EINFACH PERFEKT FRITTIEREN.



1. Was unterscheidet Mamito von anderen?

Mamito ist Ihr Experte rund um das Thema Frittieren. Aus unserer Hand erhalten Sie nicht nur Hochleistungs-fritteusen, hochwertige Messgeräte, Filter, Reinigungs- und Pflegemittel, sondern vor allem qualitativ hochwertiges Frittier-Öl, das seines Gleichen sucht. Auch legen wir viel Wert auf die passende Beratung, damit Sie das Beste aus Ihren frittierten Speisen herausholen können. Viele unserer Aussagen lassen sich durch unabhängige Studien belegen. Was heißt das im Klartext? Mithilfe unserer Öl-Messtechnik, Dosier-System sowie Filterungs-Prozess, erreichen Sie einfach perfekt frittierte Ergebnisse.

Unser Premium Frittier-Öl Mamito Extra liefert perfekte Produkte in Qualität, Geschmack und Farbe auch aus frischem Öl. Es ist rein pflanzlich, frei von Palmöl und kommt dabei ganz ohne synthetische Zusatzstoffe aus. Die flüssige Konsistenz unseres Frittier-Öls sowie unser hochwertiges Mamito-Zubehör ermöglichen das einfache Befüllen der Fritteuse. Das sorgt zusätzlich dafür, dass in der Küche Zeit und dementsprechend auch Kosten eingespart werden können.

Unsere Hochleistungsfritteusen sind dank modernster Technik ganz einfach per Knopfdruck zu bedienen.

Unsere 3 ideal aufeinander abgestimmten Komponenten Mamito Extra, Mamito Gold und die perfekte Frittier-Technik sorgen für eine hohe und gleichbleibende Frittier-Qualität – und das bis zu 17 Tage.

Alle Vorteile sind ohne Mehrarbeit möglich. Im Gegenteil: Da die Öl-Standzeit im Vergleich zu herkömmlichen Frittier-Ölen länger ist, muss sogar weniger Zeit aufgebracht werden.

Zusammenfassend bietet Ihnen Mamito beste Frittier-Ergebnisse bei maximaler Qualität und gleichzeitig reduzierten Kosten.

2. Warum sollte ich Frittier-Öl von Mamito verwenden?

Es gibt zahlreiche Argumente, die für den Einsatz des Premium Frittier-Öls Mamito Extra sprechen:

- Im Mamito Extra Frittier-Öl findet eine ideale Wärmeübertragung statt, dadurch verkürzt sich die Produktionszeit und Speisen nehmen insgesamt weniger Öl auf als bei vergleichbaren Produkten.
- Deutlich seltenere Öl-Wechsel als bei herkömmlichen Frittier-Ölen durch längere Standzeit: Mamito Extra muss nur alle 50-60 Stunden gewechselt werden, während andere Öle alle 25-30 Stunden komplett getauscht werden müssen.
- Weniger Öl-Wechsel sparen Zeit in der Küche (mehr Zeit für anderes) und Ressourcen (insgesamt

- wird weniger Öl benötigt).
- Gleichbleibend hohe Produkt-Qualität in frischem Öl, direkt nach dem Aufheizen; bei längerer Standzeit selbst bis zum nächsten Öl-Wechsel.
- Geeignet für alle Speisen: ob Kartoffeln, Fleisch, Fisch oder Süßspeisen.
- Besteht aus wärmostabilem Rapsöl, ist vegan, rein pflanzlich, frei von synthetischen Zusatzstoffen und frei von Palmöl.

Kurzgesagt: **Mamito Extra ist die ideale Grundlage für alle Betriebe** – von kleinen Imbissen bis hin zu großen Franchise-Netzwerken sowie Bäckereien – **und matcht mit jeder Fritteuse**. Auch die Reinigung ist mithilfe der Reinigungs- und Pflegeprodukte von Mamito ein Kinderspiel.

3. Warum können vergleichbare Frittier-Öle nicht mithalten?

Mamito Extra ist ein Premium Hochleistungs-Rapsöl mit Vitaminzusatz. Doch was bedeutet das im Vergleich zu herkömmlichen Frittier-Ölen?

Die Zusammensetzung ermöglicht deutlich längere Standzeiten sowie eine konstant hohe Frittierqualität und das bei idealen Fritteusen-Temperaturen von 170 °C. Die längere Standzeit rechnet sich dabei schon nach kurzer Zeit. Der Öl-Einsatz in Ihrer Küche wird sich erheblich reduzieren. Das schont Ihren Geldbeutel und spart darüber hinaus Ressourcen, CO2 und Verpackungsmüll ein.

Zum Vergleich: Während handelsübliches Frittier-Öl nach rund 25-30 Heizstunden ausgetauscht werden muss, ist Mamito Extra ganze 50-60 Heizstunden einsatzbereit, ohne an Qualität zu verlieren. Und das ab dem ersten Frittier-Vorgang.

4. Wie kann man mit Mamito CO2 einsparen und Ressourcen schonen?

Bereits nach dem ersten Öl-Wechsel haben Sie eine Menge CO2 eingespart. Denn der Öl-Wechsel muss im Schnitt nur halb so oft erfolgen wie bei vielen herkömmlichen Ölen.

Dazu eine Vergleichsrechnung:

Ausgehend von einer Kienle Fritteuse VX 62 P, mit 2 Becken à 15 Liter

Ohne Mamito Extra benötigen Sie 2 x 15 Liter Öl und müssen rund 6 x pro Monat einen Ölwechsel vollziehen. Mit Mamito Extra benötigen Sie ebenfalls 2 x 15 Liter, müssen aber nur 3 x pro Monat das Öl wechseln.

Daraus ergibt sich eine Einsparung von 50 %:

Herkömmliches Öl: 2 x 15 l x 6 = 180 l Frittier-Öl

Mamito Extra: 2 x 15 l x 3 = 90 l Frittier-Öl

Laut Umweltnetz Schweiz verursacht die Produktion von 1 l Rapsöl rund 2,7 kg CO2.

Ohne Mamito werden pro Monat also 486 kg CO2 ausgestoßen, mit Mamito sind es nur 243 kg.

Auf das Jahr gerechnet können Sie somit 2.916 kg CO2 mit dem Einsatz von Mamito Extra einsparen. Die Umwelt wird es Ihnen danken.



Mamito GmbH
Hunsrückstr. 49
D-66625 Nohfelden

fon +49 6852 42699-0
fax +49 6852 42699-29
mail info@mamito.de

www.mamito.de



Mamito
EINFACH PERFEKT FRITTIEREN.

Dazu eine weitere Vergleichsrechnung:

Ausgehend von einer Kienle Fritteuse VX 31 P + VX 62 P mit 3 Becken à 15 Liter:

Herkömmliches Öl: 3 x 15 l x 6 = 270 l Frittier-Öl pro Monat
Mamito Extra: 3 x 15 l x 3 = 135 l Frittier-Öl pro Monat

Bei 2,7 kg CO₂ pro Liter Rapsöl, werden bei einem herkömmlichen Frittier-Öl pro Monat also 729 kg CO₂ ausgestoßen, mit Mamito sind es nur 364,5 kg.

Auf das Jahr gerechnet können Sie somit 4.374 kg CO₂ mit dem Einsatz von Mamito Extra einsparen.

Quelle: <https://www.umweltnetz-schweiz.ch/themen/konsum/3869-klimabaustein-einheimische-oelquellen.html>

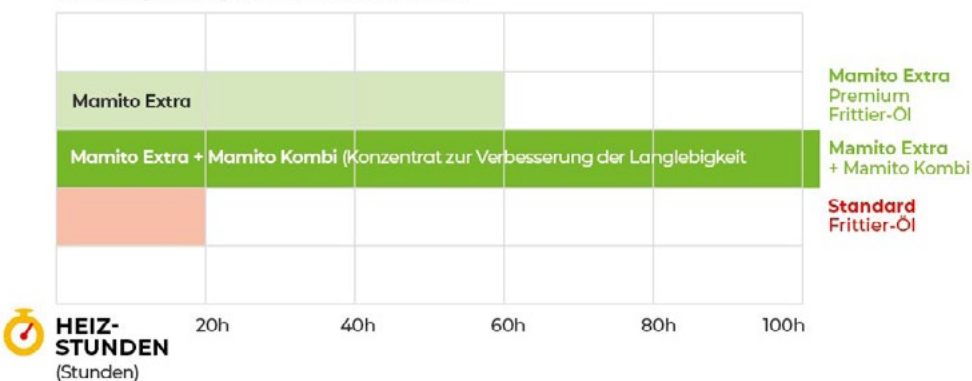
Im Detail erklärt:



Mit dem **Premium Frittier-Öl Mamito Extra** lässt sich die Öl-Standzeit verdoppeln. Ein vergleichbares Standard Frittier-Öl hat eine Standzeit von bis zu 30 Heizstunden, bis es gewechselt und entsorgt werden muss. Das Mamito Extra hat eine Standzeit von bis zu 60 Heizstunden bevor es gewechselt und entsorgt werden muss. Das spart mindestens einen kompletten Öl-Wechsel Vorgang. Ergo muss weniger Öl hergestellt werden, was wiederum Ressourcen schont.

Mit dem **Mamito Kombi – Konzentrat** lässt sich die Standzeit unseres Premium Frittier-Öls Mamito Extra um ein Vielfaches verlängern. Bis zu 100 Heizstunden sind möglich. Um diese zu erreichen, sollten Sie auf die Mamito Methode setzen. Diese beinhaltet neben unserem Know-How auch das nötige Equipment wie zum Beispiel Öl-Messgeräte (um die Öl-Qualität zu prüfen), Öl-Filter (um das Öl täglich zu filtern), Basisreiniger sowie Reinigungssets, um die Fritteuse in einem Top-Zustand zu halten. **So lassen sich bis zu 100 Heizstunden mit einer Öl-Füllung realisieren.** Mit einem vergleichbaren Standard Frittier-Öl fallen in der gleichen Zeit drei Öl-Wechsel an. Bei einem Fassungsvermögen von 10 Litern in einem Fritteusenbecken sind das 30 Liter Frittier-Öl-Verbrauch, mit der Mamito Methode sind es dagegen nur 10 Liter. **Das sind 66 % weniger Öl das gesät, geerntet, gepresst und hergestellt werden muss und auch der Verpackungsmüll reduziert sich um 66 %.**

Verlängerung der **Öl-Standzeit**



Mamito GmbH
Hunsrückstr. 49
D-66625 Nohfelden

fon +49 6852 42699-0
fax +49 6852 42699-29
mail info@mamito.de

www.mamito.de



Mamito
EINFACH PERFEKT FRITTIEREN.

Wie viel ist eine Tonne CO₂?

- Eine Tonne CO₂ entspricht etwa dem Volumen eines gut acht Meter hohen Würfels.
- Um eine Tonne CO₂ aufzunehmen, muss eine Buche ungefähr 80 Jahre wachsen.
- Eine Tonne CO₂ entspricht einer Fahrt über 4.900 Kilometer mit einem Mittelklasse-Benziner.
- Ein Flug von Frankfurt am Main nach Lissabon und zurück verursacht bezogen auf eine Person etwa eine Tonne CO₂.
- Pro Kopf wurden in Deutschland 2016 rund 8,9 Tonnen CO₂ verursacht.

Quelle: <https://www.tagesschau.de/multimedia/bilder/grafik-co2-101.html>

Wird Ihr Auto mit Diesel betrieben, steigt der CO₂-Ausstoß auf 159 Gramm pro Kilometer (6 l x 2.650 / 100). Bei einer jährlichen Fahrleistung von 10.000 Kilometern sind das umgerechnet 1.590.000 Gramm (1,59 Tonnen) CO₂, die Ihr Auto ausstößt.

Quelle: <https://www.co2online.de/klima-schuetzen/mobilitaet/auto-co2-ausstoss/#c131031>

<https://www.gasag.de/magazin/nachhaltig/wie-viel-ist-eigentlich-eine-tonne-co2>

Vergleiche aus der Schweiz:

Schweizer Bevölkerung

Pro Kopf werden in der Schweiz rund 6.4 Tonnen CO₂e pro Jahr verursacht. Unter Berücksichtigung der so genannten grauen Emissionen sind es sogar rund 13.6 t CO₂e.

Volumen

Eine Tonne CO₂ entspricht etwa dem Volumen eines 10 Meter breiten, 25 Meter langen und 2 Meter tiefen Schwimmbades oder dem Volumen eines Würfels mit einer Kantenlänge von 7,95 Metern.

Bäume

Um eine Tonne CO₂ aufzunehmen, muss eine Buche ungefähr 80 Jahre wachsen. Das heißt: Pro Jahr bindet die Buche 12,5 Kilo des Treibhausgases. Wichtig bei Bäumen ist die Tatsache, dass das CO₂ nur so lange gebunden ist, wie ein Baum besteht. Wenn also ein Baum gefällt wird, und das Holz danach verbrannt wird (oder vermodert), geht das CO₂ wieder in die Atmosphäre. Deshalb verursacht die Abholzung einen enormen CO₂-Ausstoß (z.B. in Brasilien).

Erdöl

Eine Tonne CO₂ entspricht 400 Liter oder 2,5 Fass Erdöl, oder 380 Liter leichtem Heizöl - 360 kg Steinkohle - 560 Kubikmeter Erdgas. Ein Einfamilienhaus mit Ölheizung verursacht demzufolge pro Jahr im Durchschnitt rund 5 Tonnen CO₂.

Autofahrt

Eine Tonne CO₂ entspricht einer Fahrt über 4.900 Kilometer mit einem Auto, das pro hundert Kilometer 8.5 Liter Benzin verbraucht. Dies entspricht einer Hin- und Rückreise nach Moskau.

Flug

Ein Flug von Zürich auf die Kanarischen Inseln (hin und zurück) verursacht etwa eine Tonne CO₂ pro Person.

Zugfahrt

Wenn eine Person 450.000 km Zug fährt, verursacht sie eine Tonne CO₂. Diese Distanz entspricht einer 11fachen Erdumrundung.

Rindfleisch

Die Produktion von 80 kg Rindfleisch verursacht rund 1 Tonne CO₂, wenn man die gesamte Produktionskette betrachtet (Kühe stoßen viel Methan aus, ein sehr klimaschädliches Treibhausgas).

Heizung

Das Beheizen einer Wohnfläche von 45 m² verursacht während eines Jahres rund 1 Tonne CO₂. Dies entspricht ca. der Größe einer 1,5 Zimmerwohnung oder der durchschnittlichen Wohnfläche pro Person in der Schweiz.



Mamito GmbH
Hunsrückstr. 49
D-66625 Nohfelden

fon +49 6852 42699-0
fax +49 6852 42699-29
mail info@mamito.de

www.mamito.de



Mamito
EINFACH PERFEKT FRITTIEREN.

Elektrizität

Eine Tonne CO₂ entspricht einer Produktion von ungefähr 7.500 kWh₄ Strom. Dies entspricht dem durchschnittlichen elektrischen Verbrauch eines 5-Zimmerhauses mit Elektroherd, elektrischem Boiler und Wäschetrockner₅.

Papier

Die Herstellung von 800 kg Frischfaser-Papier, sprich 150.000 A4-Blättern, verursacht 1 Tonne CO₂.

Energiesparmaßnahmen

Der Ersatz eines traditionellen Boilers (mit Heizöl) durch einen Solarboiler spart jährlich eine halbe Tonne CO₂ ein₆.

¹ Kenngrößen zur Entwicklung der Treibhausgasemissionen in der Schweiz 1990-2012. BAFU (2014)

² Entwicklung der weltweiten Umweltauswirkungen des Schweizer Konsums: Ausgewählte Ergebnisse (BAFU, 2014)

³ <http://www.handelsblatt.com/technologie/energie-umwelt/klima-orakel/wie-viele-baeume-sind-noetig-um-eine-tonne-co2-zu-binden/3201340>

⁴ Strommix Schweiz

⁵ <http://www.groupe-e.ch/de/wieviel-strom-verbraucht-ein-durchschnittlicher-haushalt>

⁶ <http://www.ecoconso.be/fr/Qu-est-ce-qu-une-tonne-de-CO>

Was resultiert aus der Ressourceneinsparung?

Ein willkommener Nebeneffekt des geringeren Öl-Einsatzes ist im weitesten Sinne die **Einsparung von Verpackungsmaterial**. Somit reduziert sich der entstehende Verpackungsmüll.

Mit unserer Bag-in-Box („Beutel im Karton“) halten wir den entstehenden Verpackungsmüll so gering wie möglich. Die Bag-in-Box bietet darüber hinaus noch weitere Vorteile:

- hygienisch: lebensmittelechter Beutel,
- einfache Handhabung,
- geringer Platzbedarf,
- geringes Verpackungsgewicht,
- gute Umweltbilanz: Beutel recyclingfähig, Karton recyclingfähig.

Das Verpackungssystem Bag in Box bietet eine ganze Reihe von Vorteilen gegenüber vergleichbaren Verpackungen. So ist die Bag-in-Box Verpackungskombination aus wiederverwendbarem Pappkarton und Polyethylenbeutel leicht und wesentlich platzsparender als Flaschen; die Energiebilanz bei Herstellung und Transport fällt ebenso positiv aus. Einfaches Handling: Die Boxen sind stapelbar, verbrauchen wenig Platz und sind gut lager- und transportierbar. Der leere Beutel wird nach Verwendung einfach entsorgt und ist recycelbar. Der Pappkarton kann zusammengefoldet und ebenfalls recycelt werden.

Weiterführende Informationen Ökobilanzen für verschiedene Verpackungsmaterialien wie u. a. Kanister, PET-Flasche, Bag in Box:

<https://carbotech.ch/projekte/okobilanz-von-60-getrankeverpackungen/>

https://carbotech.ch/cms/wp-content/uploads/Carbotech_LCA_PET-REcycling-Schweiz.pdf

https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/378/publikationen/texte_19_2016_pruefung_und_aktualisierung_der_oekobilanzen_fuer_gertaenkeverpackungen_0.pdf

<https://www.oilea.de/olivenoel-5-liter-kanister-oder-bag-in-box>

Ein weiterer positiver Effekt, der durch die Ressourceneinsparung entsteht, ist der **geringere Logistik-Aufwand**. Auch hier ist zu beachten, dass mit der Mamito Methode weniger Öl transportiert werden muss, da weniger Öl gebraucht wird. Das spart wiederum CO₂.

Ebenso lässt sich sagen: wenn weniger Öl benötigt wird, reduzieren sich zugleich die ansonsten benötigten Agrarflächen für den Rapsanbau.



Mamito GmbH
Hunsrückstr. 49
D-66625 Nohfelden

fon +49 6852 42699-0
fax +49 6852 42699-29
mail info@mamito.de

www.mamito.de



Mamito
EINFACH PERFEKT FRITTIEREN.

5. Wie viel Geld kann ich mit Mamito einsparen?

Herkömmliches Frittier-Öl erhalten Sie aktuell für einen Durchschnittspreis ab 2,50 € pro Liter (netto). Mamito Extra ist ab 3,00 € pro Liter (netto) erhältlich. Durch die lange Standzeit rechnet sich der Umstieg trotz des höheren Literpreises bereits nach kurzer Zeit.

Mamito Extra hat eine Standzeit von 50-60 Heizstunden, das entspricht rund 3 Wechseln pro Monat. Bei herkömmlichen Ölen liegt die Standzeit bei rund 25-30 Heizstunden, somit muss das Öl etwa 6mal pro Monat gewechselt werden.

Gehen wir von einer Fritteuse mit 2 Becken aus, jedes Becken fasst 15 Liter. Dann ergibt sich die folgende Rechnung:

Herkömmliches Öl: 2 x 15 l x 6 x 2,50 € = 450 € (netto)
Mamito Extra: 2 x 15 l x 3 x 3 € = 270 € (netto)

Bereits nach einem Monat haben Sie dadurch eine Ersparnis von **180 Euro** (netto). Hinzu kommen langfristige Einsparungen durch weniger Logistikaufwand. Denn wenn Sie weniger Öl benötigen, müssen Sie nicht nur seltener nachbestellen, auch die Personalkosten reduzieren sich erheblich.

6. Warum wir auf den Einsatz von Palmöl verzichten?

Unser Premium Frittier-Öl Mamito Extra, unser Rapsöl mit Butteraroma, unser Mamito Kombi – Konzentrat sowie unser Mamito Gold sind frei von Palmöl. Kurz gesagt: Wir verzichten in all unseren Produkten komplett auf die Verwendung von Palmöl. Warum das so ist, möchten wir Ihnen kurz erklären:

Palmöl steckt in Schokocreme, Keksen, Gebäck und vielen Fertigprodukten. Der Grund dafür ist einfach: Es ist weltweit das billigste und am häufigsten verwendete Pflanzenöl. Warum wir dennoch auf Palmöl verzichten:

- Die zunehmende Zahl der Ölpalm-Plantagen zerstört Regenwald und sorgt für erhebliche ökologische und soziale Probleme in den Erzeugerländern.
- Bei der Raffination von Palmöl entstehen Schadstoffe, darunter auch solche, die möglicherweise krebserregend sind.

Diese beiden Argumente reichen uns aus, um gänzlich auf Palmöl zu verzichten. Sollten Sie noch mehr erfahren möchten, finden Sie hier noch weitere Informationen zum Thema Palmöl und unsere Quellen:

<https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/lebensmittelproduktion/palmoel-negative-folgen-fuer-gesundheit-und-umwelt-17343>

<https://www.global2000.at/warum-ist-palmoel-schlecht>

https://www.t-online.de/leben/essen-und-trinken/id_87107696/palmoel-folgen-fuer-umwelt-und-gesundheit-und-gute-alternativen.html

7. Welche Vorteile hat Mamito für mein Frittiergut?

Die Produkte von Mamito ermöglichen nicht nur Ihnen viele Erleichterungen und Einsparungen, sondern überzeugen auch Ihre Gäste. Unser Mamito Extra eignet sich für alle Speisen, die frittiert werden. Egal ob Schnitzel, Fisch, Vegetarisches, Veganes oder Süßspeisen. Durch die einwandfreie Wärmeübertragung nimmt das Frittiergut konstant die gleiche niedrige Menge Öl auf.

Die hohe Qualität von Mamito Extra zeigt sich auch in der Farbe, Qualität sowie dem Geschmack Ihrer Produkte. Und das sowohl bei Heizstunde 1 als auch bei Stunde 25, 45 oder weit darüber hinaus, wenn Sie unsere Mamito Methode nutzen.



Mamito GmbH
Hunsrückstr. 49
D-66625 Nohfelden

fon +49 6852 42699-0
fax +49 6852 42699-29
mail info@mamito.de

www.mamito.de



Mamito
EINFACH PERFEKT FRITTIEREN.

Mamito Extra ist bei jeder Temperatur flüssig. Dadurch können Sie Ihre Fritteuse einfach befüllen und es bleiben – im Gegensatz zu halbflüssigen Ölen – keine Reste im Behälter. Das macht das Öl auch in kaltem Zustand filterfähig.

8. Warum Mamito Rapsöl verwendet?

Es gibt viele Gründe, wieso wir bei Mamito auf die Rapspflanze setzen. Das Öl ist besonders hitzestabil und hat zahlreiche gesundheitsförderliche Eigenschaften. Doch das ist längst nicht alles, denn auch der Rapsanbau hat viele positive Auswirkungen auf uns Menschen und unsere Umwelt:

- Raps ernährt uns: Vom Anbau eines Hektar Raps lassen sich ca. 4.000 kg Körner dreschen, die über 40 % Öl enthalten. Somit entstehen aus einem ha rund 1.600 l feines Rapsöl.
- Ganzheitliche Verwertung: Beim Pressen entstehen neben feinstem Rapsöl rund 2.400 kg Rapsschrot. Der Schrot ist jedoch kein Abfallprodukt, sondern kann als heimische, gentechnikfreie Komponente im Tierfutter genutzt werden und ernährt 3 Milchkühe für etwa ein Jahr. Die Kühe wiederum versorgen etwa 460 Menschen für ein Jahr mit Milch. Dadurch reduziert sich der umweltbelastende Import von Soja und anderen Eiweiß-Futterkomponenten aus fernen Kontinenten.
- Raps als Versorger für Bienen: Ein Rapsfeld mit 1 ha Fläche versorgt Bienen mit bis zu 36 kg Pollen und 144 kg Nektar. Die Bienen nutzen den Raps nicht nur als Nahrung, sondern produzieren zusätzlich Honig. Zwischen 40 und 100 kg Honig können aus 1 ha Raps entstehen.
- Raps verbessert den Boden und die Umwelt: Mit bis zu 600 kg Humus pro Hektar sorgt der Rapsanbau für eine nachhaltige Bodenfruchtbarkeit. Die hohe Humusproduktion wirkt sich auch positiv auf dem Vorfruchtwert aus. Das bedeutet, dass der Ertrag der Folgekultur (Kulturen, die im nächsten Jahr angebaut werden) um bis zu 10 % gesteigert werden können. Daneben binden die Rapspflanzen viel Kohlenstoff und produzieren etwa 10,6 Millionen Liter Sauerstoff pro Jahr.
- Rapsfelder als Lebensraum: Die Rapspflanzen stehen 11 Monate im Jahr auf dem Feld und bieten somit dem Boden und den Bodenlebewesen Schutz vor der Sonne. Rund 63 unterschiedliche Webspinnarten, 60 Laufkäferarten, 21 Kurzflügelarten und etwa 100 Regenwürmer pro Quadratmeter leben auf den Rapsfeldern.

<https://www.facebook.com/groups/897600760397452/permalink/2254325898058258/>

9. Alle Vorteile auf einen Blick

Insbesondere aus ökologischer Sicht lassen sich zahlreiche Vorteile nennen:

Ressourceneinsparung durch konstant weniger Öl-Verbrauch.

Nutzen Sie Mamito Extra in Ihrer Küche, werden Sie zukünftig nicht nur Öl, sondern auch Verpackungsmüll einsparen können. Das reduziert umfangreiche Entsorgungsarbeiten und den Kunststoffverbrauch.

Wenn weniger Öl benötigt wird, reduzieren sich auch die Anbauflächen. Das verringert die Bodenzerstörung sowie den Einsatz von Wasser zur Bewässerung.

Eine Verringerung der Frittier-Öl-Mengen reduziert auch den Ausstoß von CO₂, der durch die Produktion entsteht – und das sind immerhin rund 2,7 kg pro Liter Öl.

Unsere Produkte kommen ohne Palmöl aus, dessen Produktion nachweislich für die Zerstörung des Regenwaldes mit verantwortlich ist.

Unsere Öle und Konzentrate sind außerdem rein pflanzlich und frei von synthetisch-antioxidativen Zusatzstoffen, die gesundheitsschädigend sein können.



Mamito GmbH
Hunsrückstr. 49
D-66625 Nohfelden

fon +49 6852 42699-0
fax +49 6852 42699-29
mail info@mamito.de

www.mamito.de



Mamito
EINFACH PERFEKT FRITTIEREN.

Darüber hinaus bieten unsere Produkte noch viele weitere Vorteile:

Die insgesamt kürzere Frittierzeit lässt Ihnen Spielraum für andere Tätigkeiten.

Da bei unseren Ölen weniger Geruchsentwicklung entsteht als bei herkömmlichen Frittier-Ölen ist das Arbeiten an der Fritteuse insgesamt angenehmer.

Frittierte Speisen in unseren Ölen sind bekömmlicher, was nicht zuletzt Ihren Gästen positiv auffallen wird.

Neben all diesen Vorteilen möchten wir einen ganz besonders betonen:

Die einfach perfekte Frittier-Qualität. In Punkto Geschmack werden Sie von unserem Know-How und unseren Produkten ganz sicher profitieren.

Mit dem Einsatz unseres Frittier-Öls in Ihrer Küche tun Sie somit nicht nur Ihnen und Ihren Gästen etwas Gutes, sondern auch der Umwelt.

