



Mamito

**EINFACH.
PERFEKT.
FRITTIEREN.**



Mamito

EINFACH. PERFEKT. FRITTIEREN.



Beim Thema Frittieren denkt man meistens zuerst an den Klassiker: Pommes. Frittieren ist aber weit mehr, wir zeigen Ihnen warum. Profitieren Sie von unserer Erfahrung, unserem Know-How. Wir beraten und coachen Sie gerne. Mit unseren hochwertigen Ölen legen Sie den Grundstein für optimale Kundenzufriedenheit und zaubern Ihren Gästen ein Lächeln ins Gesicht.

(G)astronomisch gut frittieren.

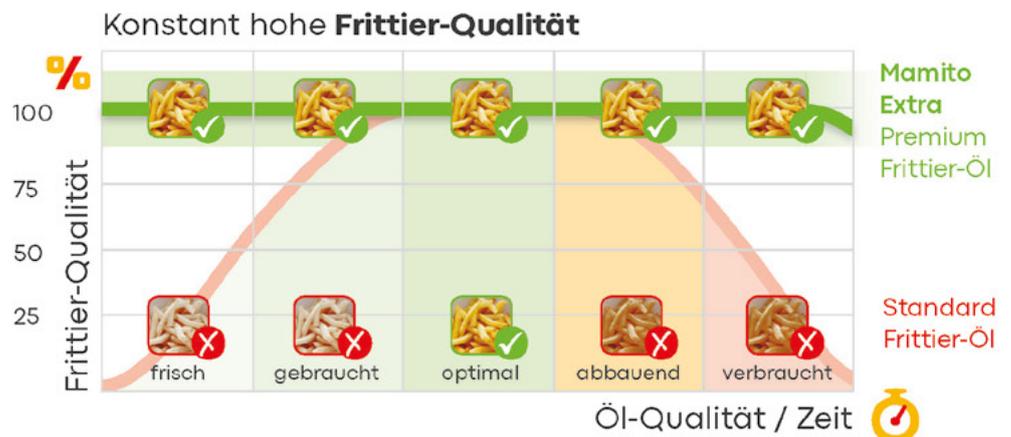
Unser Mamito Extra - Premium Frittier- Öl

- ✓ perfekt frittierte Produkte von Anfang an
- ✓ Verlängerung der Öl-Standzeit
- ✓ kürzere Frittierzeit
- ✓ rein pflanzlich
- ✓ frei von Palmöl
- ✓ weniger Geruchsentwicklung
- ✓ konstant weniger Öl-Aufnahme der Produkte
- ✓ produziert in Deutschland



Perfekte Qualität von der ersten bis zur letzten Sekunde.

Unser Mamito Extra - Premium Frittier- Öl





Herausragende Qualität dank über 20 Jahren Erfahrung.

Erleben Sie die Zukunft des Frittierens jetzt. Wir zeigen Ihnen wie einfach frittieren wirklich sein kann. Kross, knackig, sehr bekömmlich und einfach perfekt. Mit unseren Mamito Produkten sparen Sie nicht nur Zeit, sondern auch Kosten und Ressourcen.

- ✓ konstant hohe Frittierqualität
- ✓ Zeit- und Kostenersparnis
- ✓ effizienteres Frittieren
- ✓ ressourcenschonendes Frittieren
- ✓ bekömmlicheres Frittieren
- ✓ kompetenter Beratungsservice



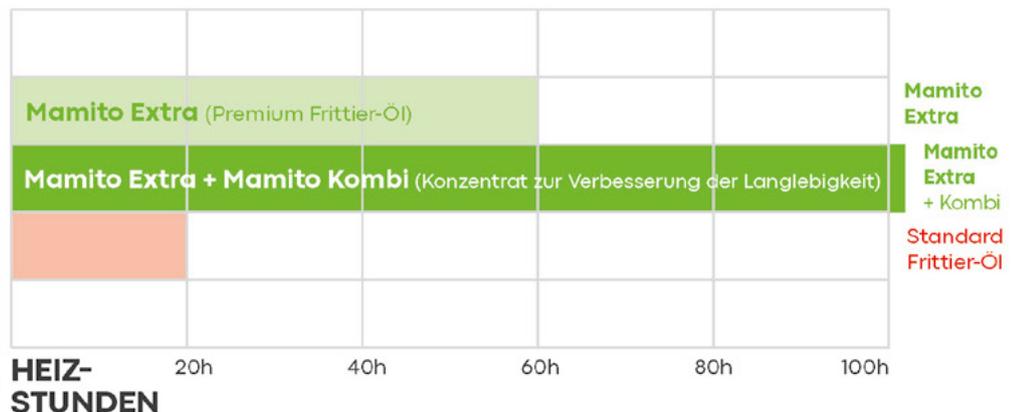
Mit **Mamito Extra** 3x so lange frittieren.

Sie sparen dadurch bares Geld und auch wertvolle Ressourcen. Die Umwelt wird es Ihnen danken.

Verlängerung der Öl-Standzeit Mamito Extra + Mamito Kombi Konzentrat

Geben Sie täglich 1 Hub (25 ml) **Mamito Kombi Konzentrat** zu unserem Premium Frittier-Öl **Mamito Extra**.

- ✓ verlängert die Öl-Standzeit
- ✓ Kosten & Ressourcen sparen
- ✓ verbessert die Frittier-Qualität



Mit **Mamito Extra + Mamito Kombi Konzentrat** 5x so lange frittieren.

Die Mamito Methode. Alles aus einer Hand.

Beratung, Coaching, Know How: Wir legen viel Wert auf die passende Beratung, damit Sie das Beste aus Ihren frittierten Speisen herausholen können. Einfach für jeden, der Qualität schätzt, egal ob:

- Restaurant-, Großküchenchef
- Event-Gaststättenbetreiber
- (Spezialitäten-) Imbiss
- gehobenes Restaurant, Burger Restaurant
- Freizeitpark, Schwimmbad, Foodtruck oder Hotel

Produkte: Mit unseren hochwertigen Ölen legen Sie den Grundstein für optimale Kundenzufriedenheit.

- Mamito Extra - Premium Frittier-Öl
- Mamito Kombi - Konzentrat zur Verlängerung der Öl-Standzeit
- Mamito Rapsöl mit Butteraroma - zum Braten, Backen und Anrichten

Pflege & Reinigung: Pflege-, Reinigungsmittel und Reinigungshilfen gehören zum perfekten Frittieren dazu. Optimal aufeinander abgestimmte Produkte gewährleisten reibungsloses und effektives Arbeiten.

- Mamito Tabs - Fritteusenreiniger
- Mamito Basisreiniger - Hochleistungsreiniger für Fritteusen
- Mamito Reinigungshilfen - Tools und Zubehör

Ausstattung: Eine optimal auf Ihre Bedürfnisse ausgerichtete Hardware und passendes Zubehör dazu, sind die Basis für perfektes Frittieren. Die richtige Fritteuse, Messgeräte für den optimalen Ölwechsel-Zeitpunkt, Öl-Filter oder Sicherheitszubehör: Wir helfen Ihnen weiter!

- Fritteusen und Fritteusenzubehör
- Filtertechnik
- Öl-Messgerät

Frittiertes in Mamito wird Ihre Gäste begeistern!



Mit Mamito immer perfekte, gleich-bleibende Qualität und zusätzlich ganz nebenbei Öl sparen.

Schauen Sie doch mal auf unserer Website vorbei. Dort finden Sie noch viel mehr Infos, Bilder und gute Ideen rund um das Thema „Perfekt frittieren“.

www.mamito.de



Stand: 07/23





Mamito
EINFACH PERFEKT FRITTIEREN.

Mamito GmbH
Hunsrückstr. 49
D-66625 Nohfelden

fon +49 6852 42699-0

fax +49 6852 42699-29

mail info@mamito.de

web www.mamito.de