RASENO®

L'ARTE DEGLI OLI E DEI CONDIMENTI

OILS AND CONDIMENTS ART

MANCINELLI®

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, OLIO DI OLIVA, OLIO DI SANSA

Prodotti originari dell'area Mediterranea, oggi trovano grande impiego in tutto il mondo sia in gastronomia che in panificazione. La sua altissima qualità è riconosciuta sia dal punto di vista organolettico che salutistico e nutrizionale. Oli ottenuti dalla spremitura delle olive, frutto della specie "Olea Europea", di elevata qualità, con alto contenuto di grassi monoinsaturi.

Mediterranean area products, nowadays used around the world for their high quality of organoleptic and nutritional properties. Used in cookery and bakery products. Oils are obtained from the olive, fruit of "Olea Tropea" of very high quality and high content monounsaturated fats.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO

100% ITALIAN EXTRAVIRGIN OLIVE OIL

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive unicamente mediante processi meccanici di spremitura.Può essere utilizzato per condire a crudo insalate, verdure, carne, pesce, zuppe, bruschette, etc. Origine garantita 100% Italiano. Destinato a uso professionale.
Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.Suitable to season salad, vegetables, meat, fish, soups, toasted bread, etc. 100% Italian origin. For professional use.

CONFEZIONE/PACKAGING: 12x500ML PET - COD. 1938

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO

100% ITALIAN EXTRAVIRGIN OLIVE OIL

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive unicamente mediante processi meccanici di spremitura.Può essere utilizzato per condire a crudo insalate, verdure, carne, pesce, zuppe, bruschette, etc. Origine garantita 100% Italiano. Destinato a uso professionale.
Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.Suitable to season salad, vegetables, meat, fish, soups, toasted bread, etc. 100% Italian origin. For professional use.

CONFEZIONE/PACKAGING: 6x2LT PET - COD. 1937

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

EXTRAVIRGIN OLIVE OIL

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive unicamente mediante processi meccanici di spremitura. Può essere utilizzato per condire a crudo insalate, verdure, carne, pesce, per cucinare. Destinato a uso professionale.
Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.Suitable to season salad, vegetables, meat or fish. For professional use.

CONFEZIONE/PACKAGING: 2x5LT PET - COD. 1930

SU RICHIESTA DISPONIBILI TANK PER L'INDUSTRIA

IF REQUIRED, WE CAN SUPPLY 1000 LT TANKS FOR INDUSTRY

RASENO®

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, OLIO DI OLIVA, OLIO DI SANSA

OLIO DI OLIVA - COMPOSTO DA OLI DI OLIVA RAFFINATI E OLI DI OLIVA VERGINI
OLIVE OIL

Olio contenente esclusivamente oli di oliva che hanno subito processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente delle olive.
Destinato a uso professionale e alimentare per cucinare focacce, snack, taralli e per friggere.
Oil made just with refined olive oil and extra virgin olive oil. Suitable to cook focaccia bread, snack, taralli and to fry. For professional food use.

CONFEZIONE/PACKAGING: 2X5LT PET - COD. 1940

OLIO DI SANSA DI OLIVA
OLIVE POMACE OIL

Prodotto ottenuto esclusivamente da oli provenienti dal trattamento della sansa di oliva e da oli ottenuti direttamente dalle olive. Limpido con riflessi verdi, dolce e mandorlato.
Destinato a uso alimentare professionale, per cucinare e friggere.
Product made just with oil obtained by processing olive pomace oil and oil obtained directly from olives. Limpid, with green reflections and nougat. For professional food use, to cook and to fry.

CONFEZIONE/PACKAGING: 2X5LT PET - COD. 1950

OLI VEGETALI DI SEMI DI GIRASOLE
SUNFLOWER SEEDS VEGETABLE OIL

Oli vegetali molto utilizzati sia nell'industria che nella ristorazione ed in pasticceria. Gli oli di semi di girasole trovano ampio utilizzo sia nella frittura che nel condimento e nella preparazione di impasti. Si tratta di oli estratti dai semi di girasole, ciascuno con le proprie caratteristiche fenotipiche, organolettiche e sensoriali, che li differenziano per acidi grassi contenuti, qualità e modo d'uso. La ricerca e lo sviluppo stanno andando verso il miglioramento e lo studio delle caratteristiche delle miscele che consentono l'ottimizzazione, una buona resa e svariati utilizzi.

Vegetable oils used in industry, bakery and gastronomy. Seed oils are very used in fried food, in seasoning and in doughs preparation. They are extracted from sunflower seeds. Each one presents its chemical and organoleptic characteristics which differentiate the quality, the value and the intended use. Research and development are going towards the characteristics of these oils improvement, creating blends that allow optimization depending the usage.

ORANGE OIL

L' ORANGE OIL è un olio di girasole ad alto contenuto oleico. Un olio estratto da selezionati semi di cultivar di girasole (Helianthus annuus L.) ricchi di acido grasso monoinsaturo, l'ACIDO OLEICO, max all'80%.
Un prodotto innovativo, destinato agli utilizzatori professionali, con spiccate caratteristiche:
Elevato contenuto di acidi grassi monoinsaturi (80% acido oleico); Anidro 100%; Resistente all'ossidazione e alla degradazione durante la cottura e/o la conservazione; NO OGM ; NO additivi; Ottimo per vari usi alimentari: paste lievitate, frolle e fritture; Punto di fumo 225°C.
Destinato a uso professionale.
ORANGE OIL is an oil of high oleic content. Extracted from selected cultivar sunflower seeds (Helianthus annuus L.) rich in monounsaturated fat, OILEIC ACID, max. 80%.
An innovative product, intended for professional user, with distinct features: high content of monounsaturated fatty acids (80% oleic acid), Anhydrous 100%, resistant to oxidation and degradation during cooking and / or storage; NO GMOs; NO additives; No allergens;
Strong analogy with the composition of fatty acids of olive (about 72% of oleic acid); excellent for various food uses: yeast pastes, pastry cakes and fried food. Smoke point: 225°C.
For professional use.

CONFEZIONE/PACKAGING: 2x10 LT PET - COD. 1973

RISTOROIL

Miscela di olio di semi di girasole alto-linoleico e olio di semi di girasole alto-oleico con un ideale equilibrio nella composizione in acidi grassi mono e polinsaturi. L'aggiunta di olio essenziale di coriandolo (0,0002%) limita lo sviluppo di odori e dona fragranza e freschezza alla frittura. Punto di fumo 205°C. Destinato a uso professionale.
Selected and fractionated sunflower oil added with coriander oil (0,0002%) to obtain a very stable frying oil giving crispness, freshness and not off-flavor to the fried foods. Smoking point 205°C.
For professional use.

CONFEZIONE/PACKAGING: 2x5 LT PET - COD. 1978

RASENO®

OLI DI SEMI VEGETALI
VEGETABLE SEED OILS

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE
PEANUTS SEED OIL

Olio estratto dai semi di arachide (Arachys hypogea) adatto per condimento e frittura. Ottime caratteristiche organolettiche e buona stabilità alle alte temperature. Punto di fumo 225 °C – Punto di infiammabilità 300 °C. Destinato a uso professionale.
Oil extracted from peanut seeds, (Arachys hypogeal) suitable for dressing and frying. Excellent organoleptic characteristics and good to high temperatures. Smoking point 225 °C – Flash point 300 °C. For professional use.

CONFEZIONE/PACKAGING: 2x5 LT PET - COD. 1965

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE
SUNFLOWER SEED OIL

Olio estratto dai semi di girasole (Heliantus Annus) e sottoposto al processo di raffinazione. Adatto per condimento, preparazione di salse e per cotture a basse temperature. È ricco di vitamina E. Punto di fumo 200 °C – Punto di infiammabilità 300 °C.
Oil extracted from sunflower seeds (Heliantus Annus) suitable for seasoning, sauces preparation and for cooking with low temperatures. Rich of vitamin E. Smoking point 200 °C – Flash point 300 °C. For professional use.

CONFEZIONE/PACKAGING: 2x5 LT PET - COD. 1975

OLIO DI SEMI DI SOIA
SOYBEAN OIL

Olio estratto dai semi di soia, ricco di acidi grassi polinsaturi, particolarmente indicato per condimento a crudo e normali usi in cucina. Poco stabile alle alte temperature. Punto di fumo 180 °C. Destinato a uso professionale.
Oil extracted from soybean seeds, rich of polyunsatured fats, appropriate for seasoning and cooking. Not stable at high temperatures. Smoking point 180 °C. For professional use.

CONFEZIONE/PACKAGING: 2x5 LT PET - COD. 1982

OLIO DI SEMI VARI
SEED OIL

Miscela bilanciata di olio di semi di soia (predominante) e di girasole raffinati.
Adatto per condimento, preparazione di salse. Adatto per cottura a basse temperature.
Punto di fumo 160-180°C. Destinato a uso professionale.
Balanced vegetable oil blend with soybean seeds oil (prevalent) and sunflower oil. Suitable for dressing and for sauces preparation. Not stable at high temperatures. Smoking point 160-180 °C. For professional use.

CONFEZIONE/PACKAGING: 2x5 LT PET - COD. 1992

SU RICHIESTA DISPONIBILI TANK PER L'INDUSTRIA

IF REQUIRED, WE CAN SUPPLY 1000 LT TANKS FOR INDUSTRY

RASENO®

OLI E GRASSI VEGETALI: PALMA E COCCO
VEGETABLE OILS AND FATS: PALM AND COCONUT

Oli e grassi vegetali di grande uso a livello industriale, selezionati ed ottenuti mediante estrazione e successivi processi tecnologici nelle zone di coltivazione. Questi grassi trovano grande utilizzo nell'industria alimentare: nella produzione di prodotti da forno, nella gelateria, in gastronomia, nella frittura e in altri settori quali il farmaceutico ed il cosmetico.

Vegetable oils and fats used in industry, selected and obtained by extraction and technological process in cultivation areas. Used in food industry for production of bakery products, ice cream industry, gastronomy and fried food. Very diffused also in pharmaceutical and cosmetic industry.

GRANFRIT - OLIO DI PALMA BIFRAZIONATO
DOUBLE FRACTIONATED PALM OIL

Olio derivato dal frutto della palma, dopo frazionamento e raffinazione. Molto utilizzato nel settore alimentare come olio di frittura per il suo alto punto di fumo (235°C) ma ottimo anche per impasti grazie alla sua stabilità all'ossidazione. Destinato a uso professionale alimentare.
Vegetable oil obtained from palm fruit, after splitting up and refining. Widely used in food as frying oil thanks to its high smoke point (235 °C). Even suitable for doughs production thanks to its high stability to oxidation. Flash point 300 °C. For professional use.

CONFEZIONE/PACKAGING: 15LT JERRY CAN OR 10 LT BAG IN BOX - COD. 2004

OLIO DI PALMA RAFFINATO 100%
REFINED PALM OIL 100%

Grasso derivato dal frutto della palma e raffinato. Ricco di grassi saturi e vitamina E, trova ampio utilizzo in vari settori industriali. E' di gran lunga il grasso vegetale più utilizzato. Punto di fumo 230°C - Punto di infiammabilità 300°C. Destinato a uso professionale alimentare.
Fats obtained from palm fruit and refined. Rich of satured fats and vitamin E. Very used in several industrial sectors, this is the most used vegetable oil. Smoking point 230 °C - Flash point 300 °C. For professional use.

CONFEZIONE/PACKAGING: 20 KG CARTONE - CARTON - COD. 2010

OLIO DI COCCO RAFFINATO
REFINED COCONUT OIL

Olio derivato dalla polpa essiccata della noce di cocco e raffinato. Ricco di grassi saturi e privo di colesterolo. Trova ampio utilizzo nell'industria cosmetica e farmacologica, ma anche nel settore alimentare grazie alla sua stabilità all'ossidazione e irrancidimento e per le sue proprietà reologiche. Destinato a uso professionale alimentare.
Vegetable oil obtained from the coconut fruit and refined. Rich in saturated fats, not containing cholesterol. Widely use in several cosmetic and pharmaceutical industry, it is used in the food industry for its stability to oxidation and for the rheological characteristics.
For professional food use.

CONFEZIONE/PACKAGING: 20 KG CARTONE - CARTON - COD. 2020

CONDIMENTI VEGETALI
VEGETABLE CONDIMENTS

Prodotti ottenuti dall'estrazione di grassi e oli vegetali di qualità selezionata e successiva emulsione con altri ingredienti allo scopo di migliorare l'incorporazione dei grassi negli impasti. Per la preparazione di prodotti di qualità superiore, in particolare per la preparazione di pane condito, grissini, snack croccanti, etc. Donano struttura e stabilità ai prodotti e dopo cottura migliorano l'aroma e la conservabilità.

Products obtained with selected quality vegetable fats and oils blended with other ingredients in order to improve the structure of the dough. Suitable for superior quality products, in particular for special bread, crispy snacks and breadsticks. Improve the structure and stability of the products. After baking, improve the flavour and freshness.

CONDIOIL

Miscela composta da grassi di palma raffinato con olio extravergine di oliva (10%) con caratteristiche organolettiche tali da donare un gusto pieno ed intenso ai prodotti dopo cottura. La presenza di emulsionanti e antiossidanti, permette al prodotto di donare anche struttura e freschezza. Destinato a uso professionale alimentare.
Product obtained with Refined palm fats mixed with extravirgin olive oil (10%), emulsifiers and antioxidant. Suitable for bakery products in which improve the taste, rheological characteristics and freshness. For professional food use.

CONFEZIONE/PACKAGING: 18 KG SECCHIO/BUCKET - COD. 1791

GREENPAST

Miscela composta da grassi vegetali raffinati (palma) con emulsionanti e antiossidante. Dona ai prodotti da forno struttura e freschezza. Destinato a uso professionale alimentare.
Product obtained from refined vegetable fats (palm),emulsifiers and antioxidant.Suitable for bakery products in which improve the taste, rheological characteristics and freshness. For professional food use.

CONFEZIONE/PACKAGING: 20 KG CARTONE/CARTON - COD. 1810

STRUTTO - LARD

Prodotto ottenuto per fusione dei grassi presenti nel tessuto adiposo del suino, da cui viene estratto ad alta temperatura. Molto utilizzato nella tradizione regionale italiana per la preparazione di ricette tipiche ormai molto diffuse anche a livello internazionale. Molto utilizzato in panificazione e in pasticceria sia a livello industriale che artigianale perché dona buona friabilità ed un gusto tipico molto apprezzato.

Product obtained from melting pork fats, with high temperature extraction. The product is widely used in traditional Italian recipes for preparation of artisanal and industrial products. Famous in Italy and abroad. In bakery and pastry production, it is very appreciated since it gives crispness and typical taste.

STRUTTO RASENO

"RASENO"

Materia grassa commestibile estratta da tessuto adiposo suino.
Dona particolare gusto e friabilità ai prodotti. No OGM.
Destinato a uso professionale.
Pork lard "Raseno". Edible fat matter extracted from pig fatty tissue.
It gives particular flavour and friability to the products. No GMO.
For professional use.

CONFEZIONE/PACKAGING: 25 KG CARTONE/CARTON - COD. 1770

CONDIMENTO MARGO'

MARGÒ CONDIMENTS

Condimento a base di strutto con l'aggiunta di: acqua, destrosio, emulsionante e antiossidanti. Dona particolare gusto e friabilità in prodotti di pasticceria e panificazione.
No OGM. Destinato a uso professionale alimentare.
Lard with the addition of water, dextrose, antioxidant and emulsifiers. It gives particular taste and crispness in bakery and pastry products. No GMO. For professional use.

CONFEZIONE/PACKAGING: 25 KG CARTONE/CARTON - COD. 1801

STRUTTO BROZZI ROSSO (DISPONIBILE ANCHE DI TIPO BLU)

"ROSSO" (AVAILABLE ALSO BLUE TYPE)

Materia grassa commestibile estratta da tessuto adiposo suino.
Dona particolare gusto e friabilità ai prodotti. No OGM.
Destinato a uso professionale.
Edible fat matter extracted from pig fatty tissue.
It gives particular flavour and friability to the products. No GMO.
For professional use.

CONFEZIONE/PACKAGING: 25 KG CARTONE/CARTON - COD. 1760

RASENO®

STRUTTO VIOLETTO

"VIOLETTO"

Materia grassa commestibile estratta da tessuto adiposo suino che ha subito trattamento di raffinazione. Il prodotto ha un odore delicato e un'ottima struttura compatta e plastica. Dona particolare gusto e friabilità ai prodotti. No OGM. Destinato a uso professionale.
Edible fat matter extracted from pig fatty tissue. It has a delicate smell and solid and plastic structure. It gives particular flavour and friability to the products. No GMO. For professional use.

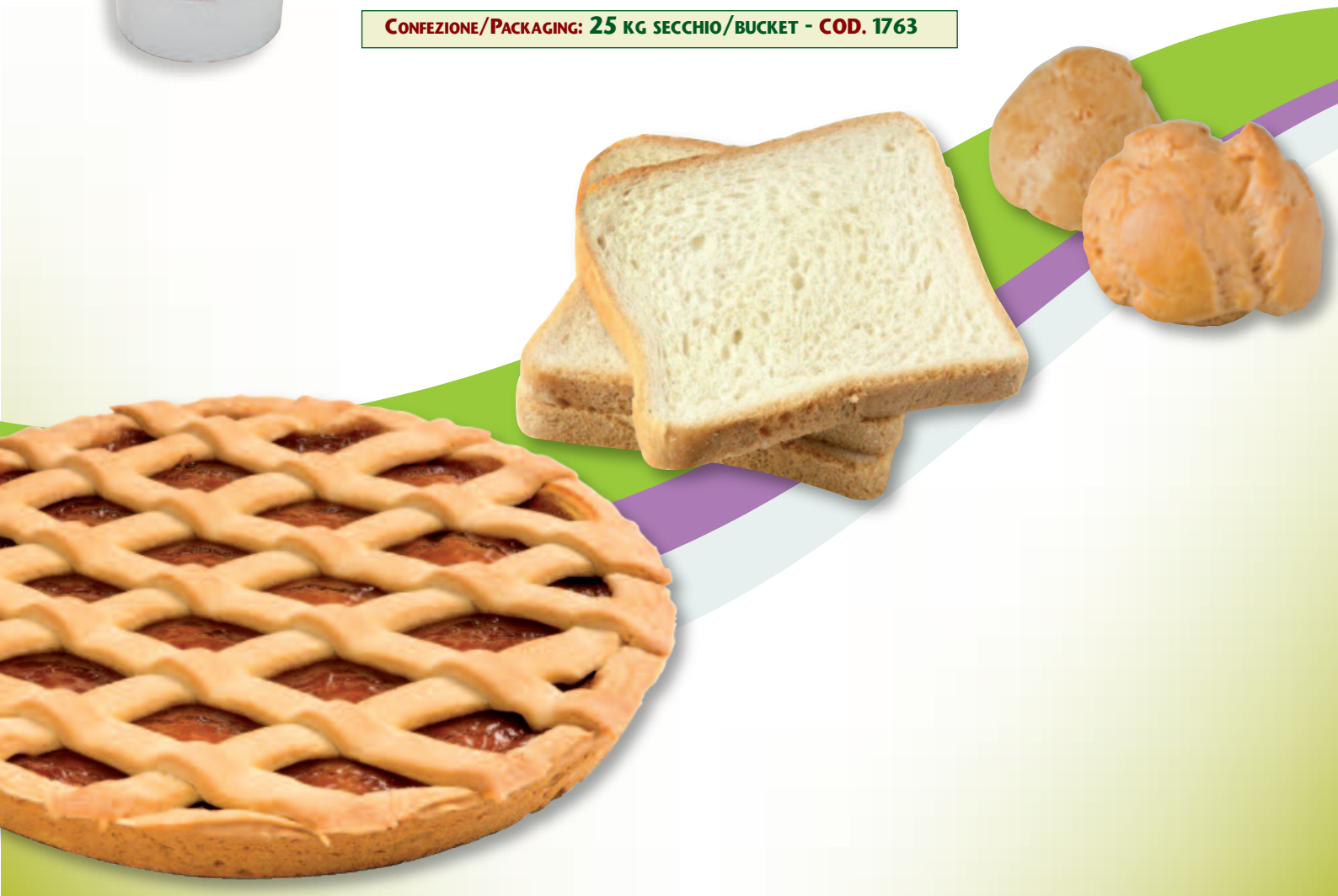
CONFEZIONE/PACKAGING: 12,50 KG CARTONE/CARTON - COD. 1771

STRUTTO RASENO IN SECCHIO

"RASENO" *(bucket package)*

Materia grassa commestibile estratta da tessuto adiposo suino.
Dona particolare gusto e friabilità ai prodotti. No OGM.
Destinato a uso professionale.
Edible fat matter extracted from pig fatty tissue.
It gives particular flavour and friability to the products. No GMO.
For professional use.

CONFEZIONE/PACKAGING: 25 KG SECCHIO/BUCKET - COD. 1763



RASENO®

L'ARTE
DEGLI OLI
E DEI
CONDIMENTI

MANCINELLI®

VITERBO MILANO TERNI PESCARA PRATO FROSINONE RIMINI RAGUSA OLBIA PERUGIA

www.mancinelligroup.com