

Jenis CERTIO



Minyak Sawit Goreng CERTIO

Sesuai untuk:

- Kentang goreng
- Ayam goreng
- Nugget
- Donat
- Mi goreng
- Bawang merah kecil



Minyak Sawit Olein Goreng CERTIO

Sesuai untuk:

- Kerepek
- Kacang
- Snek
- Hidangan laut

Jom Cuba

Pilihan Lebih

Bijak

Untuk pertanyaan, percubaan produk, sampel atau pesanan pukal:

6 Sebab Memilih CERTIO



1

Kekal Jernih Lebih Lama

CERTIO mengekalkan kejernihannya walaupun selepas beberapa pusingan menggoreng, sesuai untuk dapur yang menjalankan aktiviti goreng secara berterusan.



2

Jangka Hayat Menggoreng Lebih Lama

Dengan hampir dua kali ganda kestabilan menggoreng berbanding minyak sawit biasa, CERTIO membolehkan lebih banyak pusingan sebelum perlu ditukar. Gangguan operasi yang minimum bermakna operasi dapur lebih lancar dan tidak terganggu.



3

Goreng Lebih, Jimat Lebih

Dengan minyak yang lebih jernih, CERTIO membolehkan kurang pertukaran berbanding minyak masak biasa, sekaligus mengurangkan penggunaan minyak dan tukar minyak. Hasilnya ialah penjimatan kos yang banyak, membolehkan anda fokus pada apa yang penting: pelanggan anda.



4

Makanan Lebih Rangup, Kurang Berminyak

Serapan minyak yang lebih rendah menghasilkan makanan goreng yang rangup tanpa rasa berminyak yang berat. Makanan kekal rangup lebih lama, sesuai untuk 'tapau' dan penghantaran.



5

Lebih Selamat Untuk Dimakan

TPM (Total Polar Matter) lebih rendah bermakna kurang bahan berbahaya dalam minyak. Hasilnya, makanan selamat untuk dimakan dan juga lebih segar.



6

Meningkatkan Rasa Dan Kualiti Makanan

CERTIO menjamin kualiti yang terbaik dalam makanan anda. Kestabilannya yang unggul membantu bahan masakan masak secara sekata, meningkatkan rasa dan aroma semula jadi.



Minyak Goreng
Berkualiti Tinggi Yang
**Menjimatkan
Kos**

Pilihan Lebih
Bijak



CERTIO



Minyak goreng berkualitas tinggi

Sesuai untuk operasi menggoreng secara berterusan



Dipercayai oleh **pengeluar makanan dan Restoran Pantas (QSR)**



Goreng Lebih Jimat Lebih

Pertukaran minyak berkurang sebanyak



KURANG TUKAR MINYAK JIMAT LEBIH BANYAK

Berdasarkan percubaan makmal dalam syarikat. Kajian prestasi minyak berdasarkan kaedah makmal menggunakan kondisi menggoreng berskala kecil. Keputusan mungkin berbeza apabila diaplikasikan pada penggorengan berskala industri disebabkan perbezaan dalam peralatan, keadaan operasi, dan amalan pengurusan minyak. Selain itu, hasil prestasi juga boleh berbeza bergantung kepada jenis makanan yang digoreng dan prosedur pengendalian minyak tertentu. Keputusan ini hendaklah ditafsirkan sebagai indikatif dan bukan sebagai representasi langsung prestasi pengeluaran berskala besar.

CERTIO vs Minyak Masak Biasa



Warna minyak selepas 8 kali menggoreng

*Berdasarkan percubaan makmal dalam syarikat.

Tahap Asid Lemak Bebas (FFA) Lebih Rendah
Lebih stabil

Warna Minyak Lebih Jernih
Kekal jernih lebih lama

Makanan Kurang Berminyak

- Kurang serap minyak, lebih rangup
- Rasa makanan kurang berminyak
- Menyertahkan rasa asli makanan



Lebih Selamat Untuk Dimakan

- Prestasi stabil pada haba tinggi
- Kualiti minyak kekal stabil lebih lama
- Boleh menggoreng beberapa kali

Dihasilkan Secara Bertanggungjawab

Dihasilkan oleh SD Guthrie International – salah satu pengeluar terkemuka dunia bagi Minyak Sawit Lestari Bertauliah (CSPO).

Proses bersepadu **Ladang – Kilang Kelapa Sawit – Kilang Penapisan Minyak Sawit** memastikan kualiti:

- Boleh dijejak
- Dikawal tepat
- Bekalan konsisten



Dengan CERTIO, anda mendapat minyak yang berkualiti tinggi dan dihasilkan secara bertanggungjawab.



MS 1500
1 099-04/2022