

"El Abuelo Antonio", la gama de patatas más caseras de Productos Monti, se cocina en perol

Las patatas fritas más clásicas, sabrosas y caseras se cocinan en perol y tienen una larga historia detrás

En la provincia de Córdoba, en un lugar llamado Montilla, surge Productos Monti, una fábrica de patatas fritas que a día de hoy sigue echando un blanco vapor proveniente del aceite de girasol con el que se cocina un producto simplemente delicioso. Productos Monti, una empresa que lleva desde el 1969 cocinando y distribuyendo sus productos alrededor del mundo y en una gran cantidad de puntos en España. Productos Monti dispone a día de hoy de más de 5000 establecimientos repartidos alrededor del mundo. Holanda, República Checa, Estados Unidos, Angola y Japón pueden disfrutar de este delicioso snack cordobés. Pero su historia comienza de forma mucho más humilde y poco a poco.

Productos Monti se convirtió en una empresa familiar en los ochenta y comienza su producción con los picos y las patatas. La base para cocinar un producto tan delicioso e inigualable fue el perol y este producto se cocina con un aceite de alta calidad y seleccionando solamente aquellas patatas que quedan perfectas. Esto es lo que ha ayudado a Productos Monti a tener un gran éxito de ventas. El secreto para unas patatas caseras y clásicas son los peroles. Antiguamente, la patata se freía de forma industrial, añadiendo un pequeño porcentaje de agua para que la patata no se queme y no se quede con un color blanquecino. Sin embargo, Productos Monti optó por cambiar el modelo industrial por los peroles, lo cual ayudó a la empresa a duplicar su producción e incluso a aumentar su cantidad de peroles para multiplicar la producción.

“El secreto de la patata perfecta proviene desde el mismo momento de su cultivo y colecta. Es por este motivo que nuestras materias primas están cuidadosamente escogidas, para que la calidad sea posible”, explica el propietario de esta empresa familiar. Además de una patata de calidad y una materia prima de lo más ecológica y sin pesticidas ni químicos, Productos Monti tiene otro as en la manga y es el aceite.

El aceite de girasol alto oleico lleva incorporados seis gramos de sal marina por cada cien gramos de producto. El tratamiento del aceite de girasol de alta calidad se ha perfeccionado a lo largo de los años y se limpia, renueva y decanta cada día. El secreto para que el aceite sea saludable y no cancerígeno es cocinar la patata a una temperatura que jamás pasa de los 160 grados. Aceite, sal, patata ecológica y perol son los cuatro ingredientes básicos para una patata perfecta, crujiente, seca, con poco aceite, fina y con el punto de sal adecuado.

Datos de contacto:

Productos Monti
+34 957 650 216

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Andalucía](#) [Consumo](#) [Personas Mayores](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>