

Blue Label

Sehr hitzestabiles,
 langlebiges halbfüssiges
 Frittieröl

100 %
 Natur

Ohne chemische
 Zusatzstoffe



Zutaten:

100 % reines Palmöl

Verwendung:

Besonders geeignet zum Frittieren

Chemische/physikalische Eigenschaften:

Geruchsneutral, aus gentechnisch unveränderten Ölsaaten, ernährungsphysiologisch sehr hochwertig und äußerst langlebig

Rauchpunkt min. 220 °C

Flammpunkt min. 325 °C

Haltbarkeit:

Ungeöffnet 12 Monate ab Produktionstag

Lagerbedingungen:

Bei Raumtemperatur. Produkt wird unterhalb 15 °C fest. Die Behälter sollten keinem direkten Sonnenlicht ausgesetzt werden.

Produktinformationen:

- einfachste Handhabung und voll fließfähig ab 15 °C
- gute Dosierbarkeit, verschließbar
- fraktioniertes Palmöl mit langer Haltbarkeit und langer Standzeit in der Fritteuse
- bis zu dreifache Standzeit im Vergleich zu reinem Pflanzenöl
- hoch erhitzen
- ermöglicht es, mehr Produkte innerhalb kürzester Zeit verzehrfähig bereitzustellen als andere pflanzliche Öle
- natürliches Fett, frei von jeglichen natürlichen und synthetischen Zusatzstoffen
- 100 % pflanzlich, cholesterinfrei, allergenfrei
- geschmacks- und geruchsneutral
- ernährungsphysiologisch hochwertig durch breites Spektrum an gesättigten und ungesättigten Fettsäuren
- reich an Omega-6-Fettsäuren
- im Gegensatz zu gehärteten Pflanzenölen praktisch frei von trans-Fettsäuren
- fördert die schnelle Krustenbildung
- verleiht den Speisen eine besondere Note
- gastronomisch hochwertige pflanzliche Mischung bester Öle
- optimal geeignet zum Frittieren und Braten von Pommes, Röstis, Hähnchen, Fisch und anderen Speisen

Standzeit nach Ranzimat-Methode:



Nährwertinformationen (per 100 g):

Energiewert	9 kcal/g (37,7 kJ/g)
- gesättigte Fettsäuren	39 g
- einfach ungesättigte Fettsäuren	47 g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	14 g
- trans-Fettsäuren	max. 1 g

Verpackung:

FATBACK®-Systembehälter	10 l / 15 l / 25 l
Anzahl pro Palette	60 Stk. / 32 Stk. / 32 Stk.
Volumen pro Palette	600 l / 480 l / 800 l

Ideal für: Gastronomische Betriebe jeder Art



FATBACK®

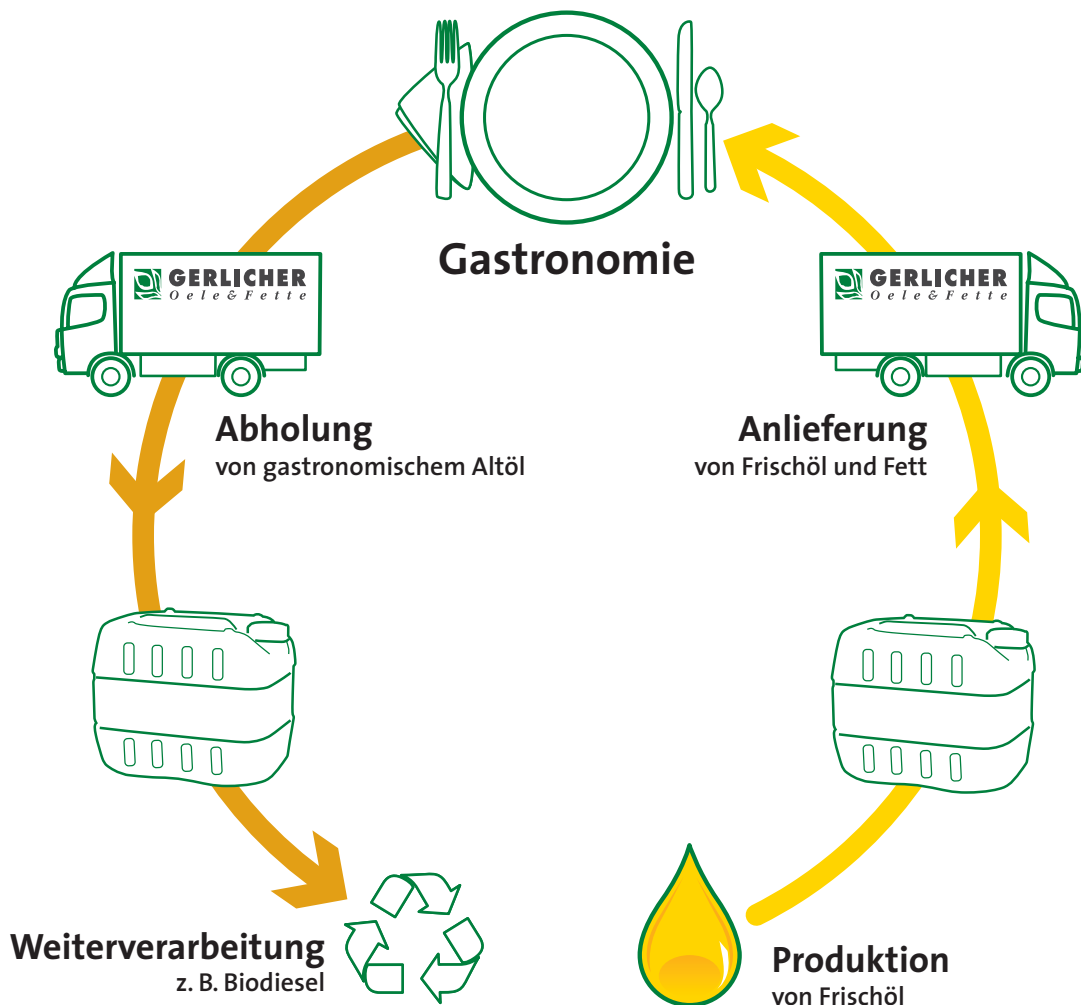
Das geniale **FATBACK®**-
System von **GERLICHER**:

GERLICHER liefert hochwertige Premiumöle und -fette sowie halbflüssige Frittieröle. Die wiederverschließbaren und stapelbaren Behälter erlauben eine exakte Dosierbarkeit und einen hygienischen Gebrauch. Nach vollständiger Entleerung kann der Behälter wieder mit dem verbrauchten Frittierfett befüllt und sauber und geruchsfrei verschlossen werden.

Bei Ihrer nächsten Lieferung nimmt der Fahrer die mit den verbrauchten Ölen und Fetten gefüllten Behälter gleich mit, um sie für eine sinnvolle Wiederverwertung – z. B. Verarbeitung zu Biodiesel für unsere Lieferfahrzeuge – einem ökologischen Kreislauf zuzuführen.

Das ist nicht nur praktisch, sauber und einfach, sondern auch ökonomisch und absolut ökologisch.

Zubehör:



Kanister-Öffner



Kanister-Trichter



Kanister-Dosierhahn