

Reines Pflanzenöl



Reines, goldgelbes Pflanzenöl



100 %
Natur

Ohne chemische
Zusatzstoffe

Zutaten:

100 % reines Pflanzenöl (genetisch verändert)

Verwendung:

Universelles Öl zum Frittieren, Braten und Backen, zur Herstellung von Marinaden und Dressings

Chemische/physikalische Eigenschaften:

Geschmacksneutrales, ungehärtetes und ernährungsphysiologisch hochwertiges Öl

Rauchpunkt min. 220 °C
Flammpunkt min. 300 °C

Nährwertinformationen (per 100 g):

Energiewert 8 kcal/g (34kJ/g)
- gesättigte Fettsäuren 5–13 g
- einfach ungesättigte Fettsäuren 53–79 g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren 21–45 g
- trans-Fettsäuren max. 1,8 g

Verpackung:

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

Haltbarkeit:

Ungeöffnet 12 Monate ab Produktionstag

Lagerbedingungen:

Kühl und trocken. Die Behälter sollten keinem direkten Sonnenlicht ausgesetzt werden. Voll gießfähig bis 4 °C

Produktinformationen:

- gute Dosierbarkeit
- verschleißbar
- einfachste Handhabung und voll gießfähig
- lästiges Aufschmelzen entfällt
- keine Ablagerungen in der Fritteuse
- 100 % pflanzlich
- cholesterinfrei
- natürliches pflanzliches Öl, frei von natürlichen und synthetischen Zusatzstoffen
- ernährungsphysiologisch hochwertiges Öl durch hohes Spektrum an ungesättigten Fettsäuren
- reich an Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren
- geschmacks- und geruchsneutrales Mischpflanzenöl
- universell einsetzbar in Kalt- und Warmspeisen

Ideal für:

Gastronomische Großbetriebe, Systemgastronomie, Restaurants und Hotellerie, Imbissstände usw.



FATBACK®

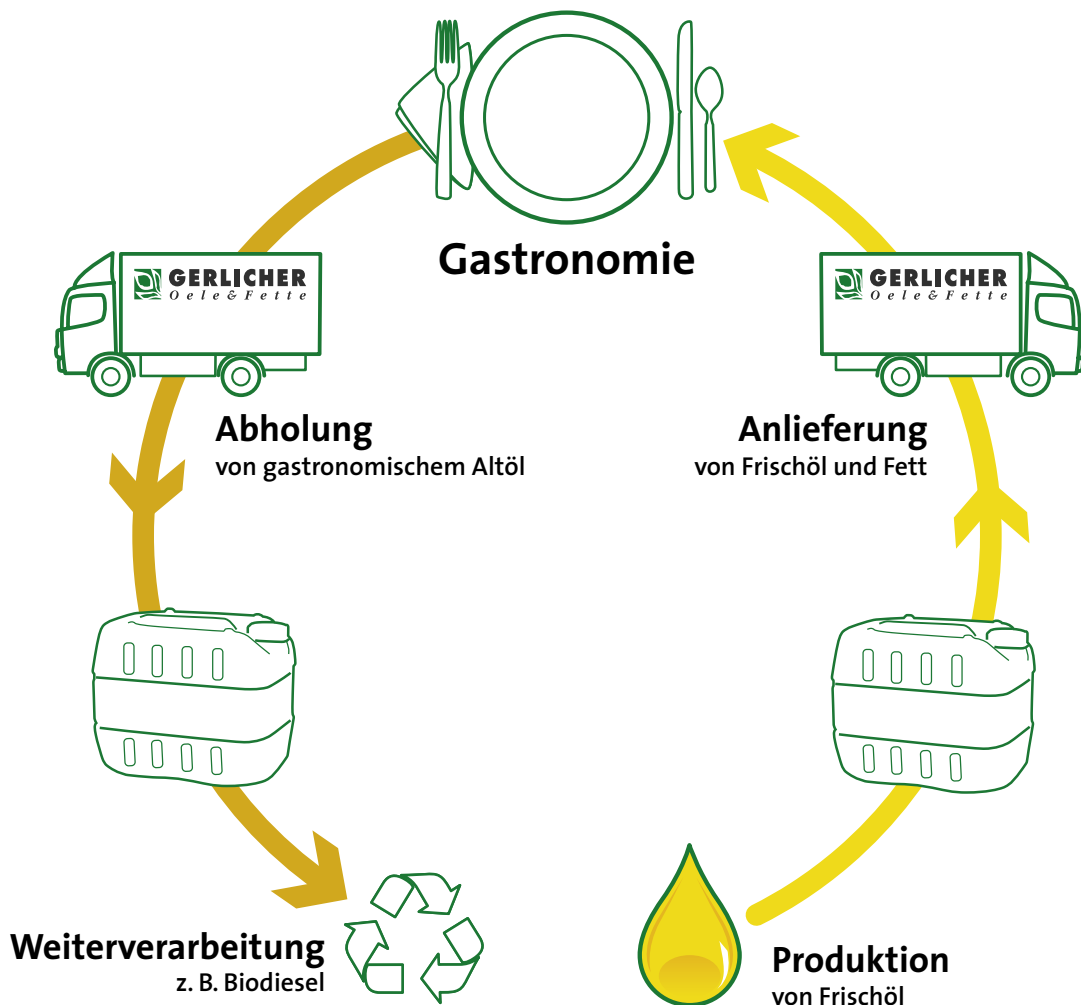
Das geniale **FATBACK®**-
System von **GERLICHER**:

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