

Rapsöl

100 % reines, goldgelbes
Pflanzenöl aus Rapssaat

100 %
Natur

Ohne chemische
Zusatzstoffe



Zutaten:

100 % reines Rapsöl

Verwendung:

Universelles Öl – geeignet zum Braten, Backen und Frittieren
sowie für Salatdressings, Marinaden und Mayonnaisen

Chemische/physikalische Eigenschaften:

Frei von fremdem Geruch/Geschmack

Rauchpunkt min. 220 °C

Flammpunkt min. 300 °C

Standzeit nach Ranzimat-Methode:



Nährwertinformationen (per 100 g):

Energiewert	9 kcal/g (37 kJ/g)
Fett	100 g
- gesättigte Fettsäuren	3–12 g
- einfach ungesättigte Fettsäuren	51–77 g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	20–44 g
- trans-Fettsäuren	max. 1,5 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 –5 °C

Produktinformationen:

- das beliebteste Frittieröl Deutschlands
- gute Dosierbarkeit
- verschleißbar
- einfachste Handhabung und voll gießfähig
- lästiges Aufschmelzen entfällt
- keine Ablagerungen in der Friteuse
- 100 % pflanzlich
- cholesterinfrei
- allergenfrei
- aus gentechnisch unveränderten Ölsaaten
- natürliches pflanzliches Öl, frei von natürlichen
und synthetischen Zusatzstoffen
- ernährungsphysiologisch hochwertiges Öl durch
breites Fettsäurespektrum
- hervorragendes Frittieröl
- bis zu doppelte Standzeit im Vergleich zu Sonnenblumenöl
- reduziert die Fettaufnahme in den frittierten Speisen
- verbessert den Geschmack
- universell einsetzbar in Kalt- und Warmspeisen

Ideal für:

Restaurants und Imbissbetriebe, Hotellerie, Systemgastronomie,
Betriebskantinen, Mensen und industrielle Foodproduktion



FATBACK®

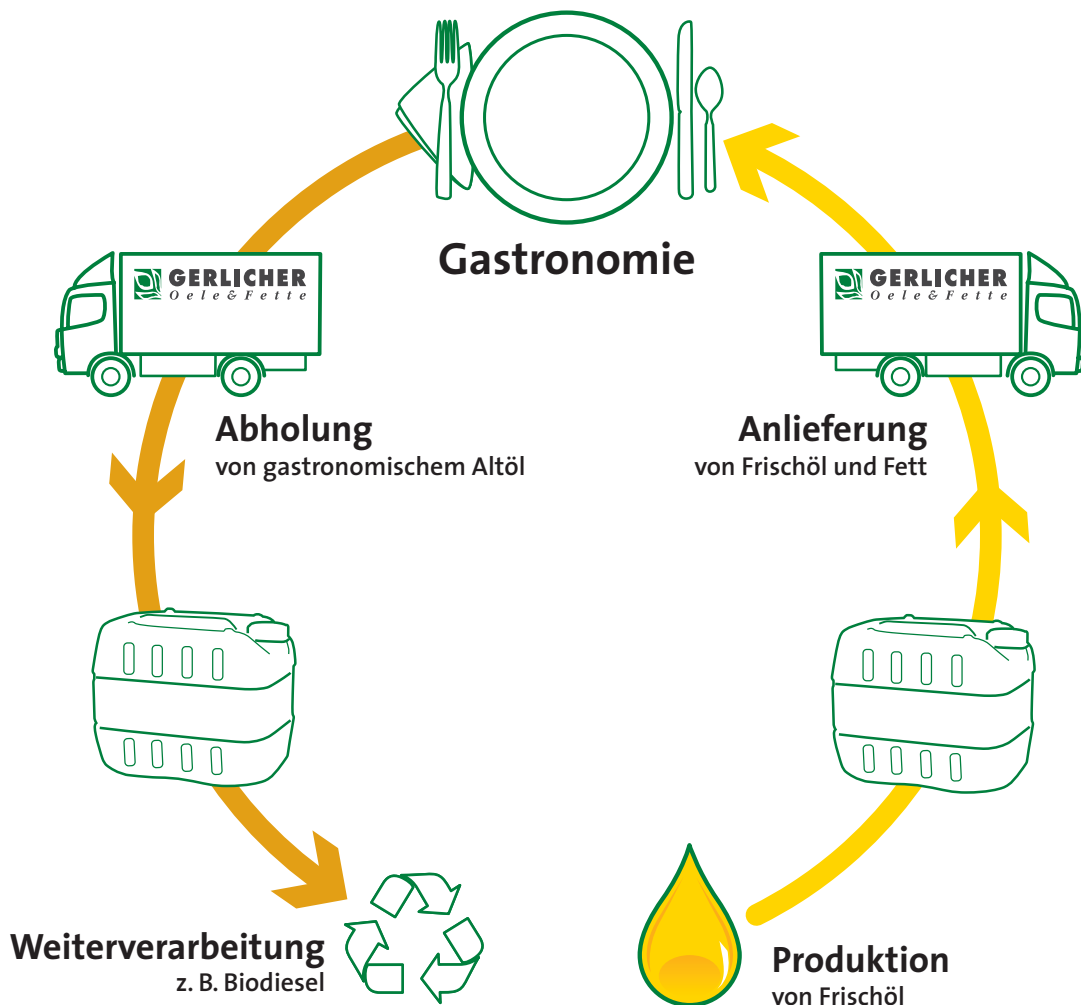
Das geniale **FATBACK®**-
System von GERLICHER:

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.

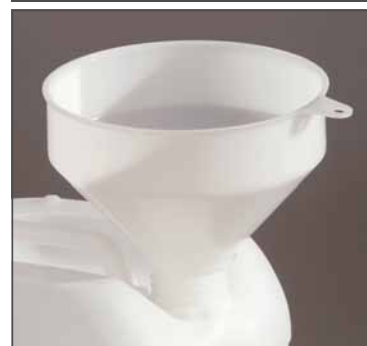
Bei Ihrer nächsten Lieferung nimmt der Fahrer die mit den verbrauchten Ölen und Fetten gefüllten Behälter gleich mit, um sie für eine sinnvolle Wiederverwertung – z. B. Verarbeitung zu Biodiesel für unsere Lieferfahrzeuge – einem ökologischen Kreislauf zuzuführen.

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

Zubehör:



Kanister-Öffner



Kanister-Trichter



Kanister-Dosierhahn