

Blockfett Premium

Traditionelles, äußerst
hitzestabiles Frittierfett

100 %
Natur

Ohne chemische
Zusatzstoffe



Zutaten:

Raffiniertes Rinderspeisefett

Verwendung:

Zum Braten, Backen und Frittieren

Chemische/physikalische Eigenschaften:

Geruchsneutral, ungehärtet und äußerst langlebig
 Schmelzbereich 40–47 °C
 Rauchpunkt min. 220 °C
 Flammpunkt min. 250 °C
 Feststoffanteil sinkt mit steigender Temperatur

Standzeit nach Ranzimat-Methode:



Nährwertinformationen (per 100 g):

Energiewert	9 kcal/g (36 kJ/g)
- gesättigte Fettsäuren	ca. 54 g
- einfach ungesättigte Fettsäuren, davon Ölsäure	ca. 37 g ca. 34 g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren, davon Omega-6-Fettsäuren	ca. 3 g ca. 2,5 g

Ideal für:

Imbissbetriebe, Hotellerie, Restaurants, Betriebsverpflegung,
Mensen und industrielle Foodproduktion

Haltbarkeit:

Ungeöffnet 6 Monate ab Produktionstag

Lagerbedingungen:

Kühl, trocken und dunkel

Produktinformationen:

- Gewinner bei alljährlichem Contest um die besten Pommes frites
- traditionelles Frittierfett für die besten Pommes frites
- verbesserter Produktgeschmack
- kurze Frittierdauer
- ermöglicht es, mehr Produkte innerhalb kürzester Zeit verzehrfähig bereitzustellen als pflanzliche Öle und Mischungen auf pflanzlicher Basis
- fördert die Krustenbildung innerhalb kürzester Zeit
- höhere Standzeit in der Fritteuse als bei herkömmlichen pflanzlichen Ölen, auch bei starker Belastung
- hoher Rauchpunkt
- im Gegensatz zu gehärteten Pflanzenölen praktisch frei von trans-Fettsäuren
- natürliches Fett, frei von jeglichen synthetischen Zusatzstoffen
- umweltfreundliche Beschaffung durch Rohstoffnähe
- attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis
- ideal geeignet zum Frittieren, Braten, Backen und Kochen

Verpackung:

10-kg-Karton, 84 Kartons pro Palette,
ca. 840 kg Nettogewicht



FATBACK®

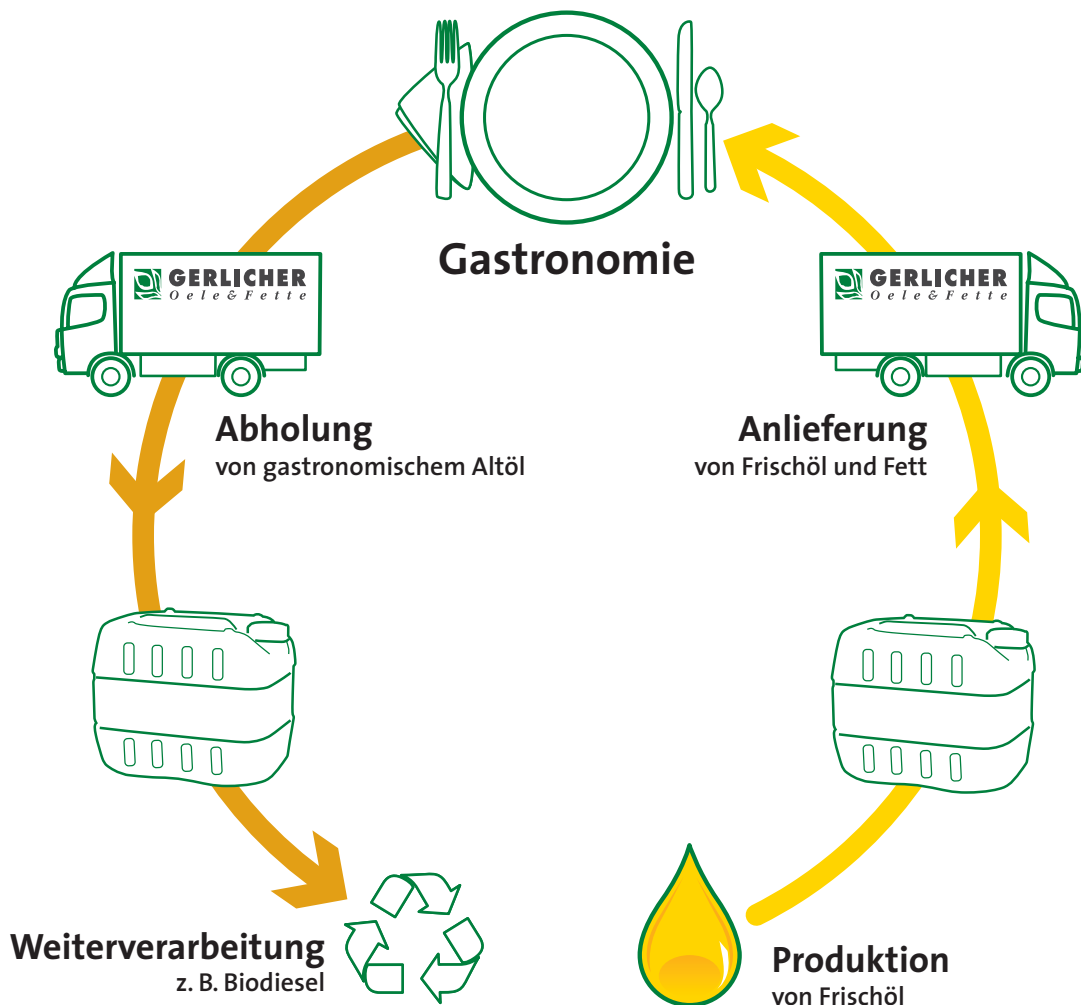
Das geniale **FATBACK®**-
System von GERLICHER:

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.

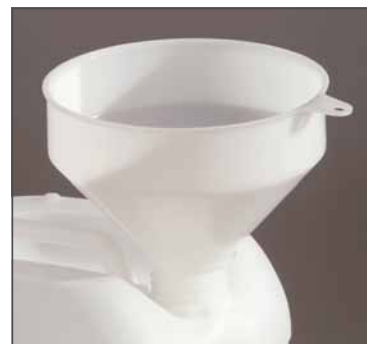
Bei Ihrer nächsten Lieferung nimmt der Fahrer die mit den verbrauchten Ölen und Fetten gefüllten Behälter gleich mit, um sie für eine sinnvolle Wiederverwertung – z. B. Verarbeitung zu Biodiesel für unsere Lieferfahrzeuge – einem ökologischen Kreislauf zuzuführen.

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

Zubehör:



Kanister-Öffner



Kanister-Trichter



Kanister-Dosierhahn