



HOFF High Oleic Solsikkeolje For Frityr 10l



HOFF High oleic Solsikkeolje er en naturlig olje som har en helt annen fettsammensetning enn vanlig solsikkeolje. Oljen inneholder en svært høy andel enumettet fett, noe som bidrar til at den gir god stabilitet, selv ved høye temperaturer. Det betyr at den egner seg ypperlig til fritering. Oljen er også fri for transfettsyrer.

Fettsammensetningen gjør at oljen kan brukes lenger enn vanlige friteringsoljer, og den tåler lengre lagringstid.

GTIN D-PAK	Art nr	EPD nr	Vekt/krt
7044711200253	20025	5366984	10liter

Ingredienser:

High Oleic Solsikkeolje, som inneholder: flerumettet fett (8%), enumettet fett (80%), mettet fett (8%)

Næringsinnhold pr. 100g

	Per 100 g
Energi kj	3700
Energi kcal	900
Fett (totalt)	100
Mettede fettsyrer	8
Karbohydrater	0
Sukkerarter	0
Protein	0
Salt	0

Allergener:

Ingen

Oppbevaring:

Fra 5°C til 25°C

Opprinnelsesland:

Sverige