



HÖFF High Oleic Rapsolje 10ltr



HÖFF High oleic Rapsolje er en naturlig olje, som har en helt annen fettsammensetning enn vanlig rapsolje. "High oleic" oljer er oljetyper som inneholder mye enumettet fett, og lite mettet fett. Mye enumettet fett gir en olje med god stabilitet, som egner seg ypperlig til fritering. Oljen er produsert av spesielt utvalgt råstoff, og gir en høyere stabilitet i mattilberedning enn tradisjonell frityrolje. Fettsammensetningen gjør også at oljen kan brukes lenger enn vanlige friteringsoljer, og den tåler lengre lagringstid. Strenge spesifikasjoner og omfattende kvalitetssikringssystemer fra råvare til ferdig produkt sikrer kvaliteten og bruksegenskapene. Oljen er lettflytende.

GTIN D-PAK	Art nr	EPD nr	Vekt/krt
7044710021026	2102	2321016	10liter

Ingredienser:

High Oleic Rapsolje, som inneholder: flerumettet fett (15%), enumettet fett (73%), mettet fett (7%).

Næringsinnhold pr. 100g

	Per 100 g
Energi kj pr 100	3700
Mettede fettsyrer pr 100	7
Karbohydrater pr 100	0
Energi kcal pr 100	900
Sukkerarter pr 100	0
Fett (totalt) pr 100	100
Protein pr 100	0
Salt pr 100	0

Allergener:

Ingen

Kan inneholde spor av:

Oppbevaring:

Fra 5°C til 25°C

Opprinnelsesland:

Sverige