



HÖFF Frityrolje Kanne 10ltr



HÖFF Frityrolje er en dobbeltfraksjonert (lettflytende) palmeolje som er spesiallaget for fritering. Vår underleverandør av denne oljen er RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil)-sertifisert, og forsyner oss med bærekraftige produkter. Oljen er meget slitesterk, og med sitt høye innhold av enumettede fettsyrer tåler den godt de høye temperaturer man må bruke i en frityrgryte.

HÖFF Frityrolje har et røkpunkt på 250°C og et flammepunkt på 330°C. Oljen har nøytral smak og et lettflytende i romtemperatur.

GTIN D-PAK	Art nr	EPD nr	Vekt/krt
7044710021002	2100	617969	10liter

Ingredienser:

100% Vegetabilsk olje (palme), derav: umettet fettsyre (61%), bl.a: linolsyre (13%)

Næringsinnhold pr. 100g

	Per 100 g
Energi kj pr 100	3700
Mettede fettsyrer pr 100	37
Karbohydrater pr 100	0
Energi kcal pr 100	881
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