



Frita longlife

Hochleistungsfrittieröl

- ✓ lange haltbar
- ✓ einfache Dosierung
- ✓ leichte Reinigung der Friteuse
- ✓ frei von gehärteten Fetten
- ✓ in der praktischen Ökobox





Herstellung




Saumweber „Frita longlife“ wird produktschonend aus reinem Pflanzenöl hergestellt.

Anwendung

Saumweber „Frita longlife“ ist vielseitig verwendbar. Als Siede- und Frittierfett in der Friteuse für z. B. Pommes Frites und Kroketten, aber auch für Pfannengerichte z. B. für Fleisch, Fisch und Gemüse.

Vorteile

Saumweber „Frita longlife“ ist sparsam und besonders lange haltbar. Durch seine flüssige Konsistenz ist es ohne vorheriges Erhitzen sofort einsetzbar und durch den integrierten Auslaufhan der „bag in box“ leicht zu dosieren. Durch die geringe Fettaufnahme ist Saumweber „Frita longlife“ leicht bekömmlich und unterstützt den reinen Geschmack des Bratguts. Saumweber „Frita longlife“ ist frei von gehärteten Fetten und Transfettsäuren. Nach Gebrauch können der Polybeutel und der Karton leicht voneinander getrennt und entsorgt werden. Für unsere Mehrweggebinde bieten wir auch ein Pumpsystem an. Mit der umweltfreundlichen Ökobox sowie unseren Mehrweggebinden leisten Sie einen wertvollen Beitrag zum Umweltschutz.

Inhaltsstoffe	pflanzliches Öl (Raps), Antioxidationsmittel Vitamin E		
Fettgehalt	min. 99,9%		
Geruch / Geschmack	neutral		
Konsistenz	flüssig		
Aussehen und Farbe	hellgelb		
Rauchpunkt	> 200 °C		
Mindesthaltbarkeit	12 Monate		
Verkaufseinheit	10 ltr. Bag in Box	200 ltr. Rollcontainer	600 ltr. Container
EAN-Nummer	4003640074840	4003640001327	4003640001334
			
Artikelnummer	7235	7233	7234
Palette	72 Karton à 10 ltr = 720 ltr.		
Lagerung	12-20°C, trocken und lichtgeschützt lagern		



SAUMWEBER

A. Saumweber GmbH
Emil-Geis-Straße 3-7
D-81379 München - Germany
Tel. +49 (0)89 74 21 61-0
Fax +49 (0)89 74 21 61-13
info@saumweber.biz
www.saumweber.biz