



CleanLabel
Produkt

Siedeflex longlife



**halbflüssiges Hochleistungs-
frittieröl ohne künstliche Zutaten**

- ✓ einfache Dosierung
- ✓ leichte Reinigung der Fritteuse
- ✓ frei von gehärteten Fetten
- ✓ ohne künstliche Zutaten
- ✓ in der praktischen Ökobox





Herstellung

Saumweber „Siedeflex longlife“ wird produktschonend aus reinen Pflanzenölen und -fetten hergestellt.

Anwendung

Saumweber „Siedeflex longlife“ ist vielseitig verwendbar. Als Siede- und Frittierfett in der Fritteuse für z. B. Pommes Frites und Kroketten, Pfannengerichte z. B. für Fleisch, Fisch und Gemüse als auch für Siedegebäcke.

Vorteile

Saumweber „Siedeflex longlife“ ist sparsam und besonders lange haltbar. Durch seine halbflüssige Konsistenz ist es ohne vorheriges Erhitzen sofort einsetzbar und durch den integrierten Auslaufhahn der „bag in box“ leicht zu dosieren. Durch die geringe Fettaufnahme ist Saumweber „Siedeflex longlife“ leicht bekömmlich und unterstützt den reinen Geschmack des Bratguts. Saumweber „Siedeflex 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), pflanzliches Fett (Palm)		
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	4003640001822	4003640000177	4003640000184



Artikelnummer	6110	6111	6112
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