

QUALITÄT LIEGT IN UNSERER NATUR.



SAUMWEBER



Frita longlife flüssiges Frittieröl

- ✓ lange haltbar
- ✓ einfache Dosierung
- ✓ leichte Reinigung der Friteuse
- ✓ frei von gehärteten Fetten
- ✓ geringe Transfettsäuren (< 1)
- ✓ 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 inegrierten 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 Cholesterin. 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	Pflanzenöl, Schaumverhüter	
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	600 ltr. Container
EAN-Nummer	4003640074840	



Artikelnummer	7235	7234
Palette	72 Karton à 10 ltr = 720 ltr.	
Lagerung	12-20°C, trocken und lichtgeschützt lagern	