

QUALITÄT LIEGT IN UNSERER NATUR.



SAUMWEBER

Frita Premium

Unser Premiumprodukt für die
qualitätsbewußte Gastronomie

- ✓ unser bestes Siedefett
- ✓ bekömmlich und geschmacksneutral
- ✓ frei von Cholesterin





Herstellung

Saumweber Frita Premium ist ein Spezialprodukt höchster Qualität ausschließlich aus der Frucht der Ölpalme. Das durch Pressung, sorgfältige Reinigung und Veredelung gewonnene Fett ist demnach rein pflanzlicher Natur und ungehärtet.

Anwendung

Saumweber Frita Premium zeichnet sich besonders durch seine vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten in Küche und Backstube aus. Der qualitätsbewußte Anwender verwendet es zum Kochen, Backen Braten und Frittieren. Bei der empfohlenen Frittiertemperatur von 160 °C bis 180 °C können Sie Saumweber Frita Premium sehr lange verwenden.

Vorteile

Saumweber Frita Premium ist ein leicht bekömmliches, besonders hitzestabiles Pflanzenfett. Es ist geruchs- und geschmacksneutral und betont deshalb den Eigengeschmack Ihrer damit hergestellten Gerichte und Produkte. Saumweber Frita Premium ist frei von Cholesterin.

Inhaltsstoffe	ungehärtete pflanzliche Fette und Öle, Stickstoff
Fettgehalt	100 %
Schmelzbereich	ca. 36 °C
Geruch / Geschmack	neutral
Konsistenz	cremig weich
Aussehen und Farbe	cremig weiß
Mindesthaltbarkeit	12 Monate
Verkaufseinheit	10 kg lose
EAN-Nummer	4003640062205
Artikelnummer	6121
Palette	54 Karton à 10 kg = 540 kg
Lagerung	6° - 15°C, trocken und lichtgeschützt lagern