

QUALITÄT LIEGT IN UNSERER NATUR.



**SAUMWEBER**



# Olio Mediterraneo

für italienische Spezialitäten

- ✓ mit nativem Olivenöl extra vergine
- ✓ mild, abgerundeter Olivenölgeschmack
- ✓ für hochwertige Backwaren
- ✓ für die feine Küche
- ✓ hoch erhitzbar, zum frittieren geeignet
- ✓ frei von Cholesterin





## Herstellung

Saumweber Olio Mediterraneo wird mit reinem Rapsöl unter Zugabe von würzigen, nativen Olivenöl aus erster Pressung hergestellt.

## Anwendung

Für Frittiertes, Salate, Pfannengerichte, Speisen vom Grill oder zum Backen (Pizza, Ciabatta und Bruschetta).

## Vorteile

Saumweber Olio Mediterraneo ist ein mild schmeckendes Öl, das sehr gut für alle mediterranen Speisen geeignet ist. Eine gute Abrundung für den Geschmack der feinen Küche und hochwertiger Backwaren.

Inhaltsstoffe	pflanzliches Öl, kaltgepresstes natives Olivenöl
Fettgehalt	min 99,9
Geruch / Geschmack:	arttypisch
Konsistenz	flüssig
Aussehen und Farbe	hellgelb
Mindesthaltbarkeit	12 Monate
Verkaufseinheit	10 Liter Bag in Box
EAN-Nummer	4003640000757
Artikelnummer	7182
Palette	72 Bag in Box à 10 l = 720 l
Lagerung	12-20°C, trocken und lichtgeschützt lagern