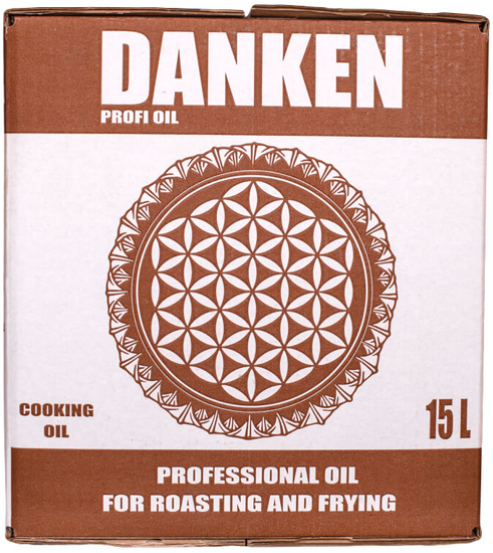
OLEJ FRITOVACÍ HIGH OLEIC COOKING 15

obj. číslo: BG-OLEJ/15



objem: 15 l CO JE TO HOSO? Průlom v produktech na smažení Olej s vysokým obsahem kyseliny olejové má výjimečně velký obsah zdravých tuků Omega 9 (kyselina olejová) Tento olej je čistý, přirozeně vzniklý geneticky nemodifikovaný olej Tento olej je mimořádný, protože nedochází snadno k jeho rozpadu Je výborný na smažení, protože nevytváří toxiny Jedná se o zdravý olej ke konzumaci, protože nabízí mnoho vlastností prospěšných pro zdraví Tento olej je také přátelský k životnímu prostředí, protože po vaření zbude jen velmi málo odpadního oleje Je vhodný pro vaření, protože nemá olejovou příchuť. HLAVNÍ VÝHODY: - delší životnost; - trvanlivost 24 měsíců; - úspornější - nižší spotřeba vůči jiným alternativám cca až o 62%; - univerzální; - doporučená provozní teplota 185°C (kouřový bod 235°C); - nepění; - nekouří; - neutrální pach a chuť, nepředává chutě jiných surovin; - jídlo zůstává šťavnaté a nerozpadá se; - šetrný - nepřepálí surovinu náhle, pokud kuchař zapomene na fritézu v horkou chvíli; - obsahuje Omega 9 a vitamín E; - vysoký obsah mono-nenasycených mastných kyselin - kyselina olejová 82-87%; - velmi nízký obsah kyseliny linolové a nasycených mastných kyselin; - snižuje obsah cholesterolu v organizmu; - NITROGEN FLUSHED!

TECHNICKÉ PARAMETRY

obsah:	15 L