

FRITTIERÖLE



Frittieröle zeichnen sich durch eine hohe Oxidationsstabilität bei Temperaturen von 180 – 220°C aus und sind damit besonders für das Frittieren geeignet. High Oleic Raps- und Sonnenblumenöle sind dabei der neueste Trend. High Oleic Öle sind spezielle Sorten, welche einen hohen Ölsäuregehalt besitzen. Diese ungesättigten Fettsäuren besitzen eine besonders hohe Oxidationsstabilität.

NAME

BESCHREIBUNG

VERPACKUNG

FABIO FRITO

Raffiniertes Rapsöl, Palmöl
Verwendung: Braten, Frittieren, Kochen



FABIO HOSO

High Oleic Sonnenblumenöl (HOSO), Palm frei
Verwendung: Braten, Frittieren, Kochen



FABIO FRITO PREMIUM

Rapsöl, Sonnenblumenöl, Schaumbremser, Palm frei
Verwendung: Braten, Frittieren, Kochen

