



## FRITYROLJE



10 l

10 liter fritureolje. Kvalitetsblanding av 50 % rapsolje og 50 % solsikkeolje. Tåler høy temperatur og egner seg derfor godt til fritering og steking av mat.

Varenummer: 3194347 | EPD-nummer: 3194347 | GTIN: 07035620026836



**PRODUSENT:**  
Unil AS

**VAREMERKE:**  
ELDORADO

**Vil du vite mer om produktet?**  
Ta kontakt på:

[www.unil.no](http://www.unil.no)

**1951 produkter i**  
databasen

**Se flere produkter**  
fra ELDORADO

## Ingredienser

Raffinert solsikkeolje 50 %, raffinert rapsolje 50 %.

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

## Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	3 700 kJ/ 900 kcal
Fett	100,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	9,00 g
- Enumettede fettsyrer	45,00 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	46,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	0,00 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Belgia
Ophavsland	Belgia
Varegruppe	Spiselige vegetabiliske oljer eller planteoljer
Varenummer	3194347
EPD-nummer	3194347
GTIN	07035620026836
GTIN2	27035620038550
GTIN3	47035620049444
Opprettet dato	24.10.2025
Oppdatert dato	27.03.2026

## Oppbevaring

Temperatur, min	18 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

