



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

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>

