



HOFF Frityrölje Kanne 10ltr

10 LTR

Vår underleverandør av HOFF Frityrölje er RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil)-sertifisert, og forsyner oss med bærekraftige produkter. HOFF Frityrölje er en dobbeltfraksjonert (lettflytende) palmeolje som er spesiallaget for fritering. Oljen er meget slitesterk og med sitt høye innhold av umettetede fettsyrer tåler den godt de høye temperaturer man må bruke i en frityrgrøte. Den har et røkpunkt på 250oC og et flammepunkt på 330oC

Varenummer: 00002100 | EPD-nummer: 617969 | GTIN: 07044710021002



PRODUSENT:
HOFF SA

VAREMERKE:
HOFF

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

+47 611 31 100

post@hoff.no

www.hoff.no

**70 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra HOFF**

Ingredienser

100% vegetabilsk olje (palme), 100%, fett, derav 61% umettet fettsyre, bl.a. 13% linolsyre.

Allergener

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

● 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/ 801 kcal
Fett	100,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	37,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	0,00 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	Malaysia
Varegruppe	Spiselige vegetabiliske oljer eller planteoljer
Varenummer	00002100
EPD-nummer	617969
GTIN	07044710021002
GTIN2	07044710921005
GTIN3	07044710921005
Opprettet dato	03.10.2014
Oppdatert dato	15.04.2021

Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	180 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	