

HOFF Frityrolje Kanne 10ltr

10 LTR

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

Varenummer: 2100 | 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

115 produkter i databasen

Se flere produkter fra HOFF

Ingredienser

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

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 11.11.2026

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/ 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 vegetabilske oljer eller planteoljer
Varenummer	2100
EPD-nummer	617969
GTIN	07044710021002
GTIN2	07044710921005
GTIN3	07044710921005
Opprettet dato	03.10.2014
Oppdatert dato	27.02.2024

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	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 11.11.2026

GPC Kategori

Segment	Mat/drikke/tobakk
Familie	Oljer/fett, spiselig
Klasse	Oljer, spiselig
Brick kode	Oljer, spiselige – ikke animalske (tørrvare)

Brick attribut type	Brick attribut verdi
Type spiselig vegetabilsk eller planteolje	Palmeolje
Kvalitetsgrad av olje	Normal
Hvis smaksatt eller tilsatt ingrediens	Nei
Hvis økologisk	Nei

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 11.11.2026