



## HOFF Fritryolje Spann 10ltr

10 LTR

Vår underleverandør av HOFF Fritryolje er RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil)-sertifisert, og forsyner oss med bærekraftige produkter. HOFF Fritryolje 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 fritrygryte. Den har et røkpunkt på 250 grader, og et flammepunkt på 330 grader. Oljen har nøytral smak og et lettflytende i romtemperatur.

Varenummer: 2101 | EPD-nummer: 459842 | GTIN: 07044710021019



**PRODUSENT:**  
HOFF SA

**VAREMERKE:**  
HOFF

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

+47 611 31 100  
[post@hoff.no](mailto:post@hoff.no)  
[www.hoff.no](http://www.hoff.no)

114 produkter i  
databasen

Se flere produkter  
fra HOFF

## Ingredienser

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

## 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 vegetabiliske oljer eller planteoljer
Varenummer	2101
EPD-nummer	459842
GTIN	07044710021019
GTIN2	07044710821015
GTIN3	07044710821015
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)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

## 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