



HOFF HIGH OLEIC RAPSOLJE, 10 LITER

10 LTR

HOFF High oleic Rapsoilje er en naturlig olje, som har en helt annen fettsammensetning enn vanlig rapsoilje. Den er helsemessig bedre enn tradisjonelle typer fritureolje, da den inneholder en veldig høy andel enumettet fett. Oljen er også fri for transfettsyrer.

Varenummer: 00002102 | EPD-nummer: 2321016 | GTIN: 07044710021026



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

High Oleic Rapsoilje, som inneholder 15% flerumettet fett, 73% enumettet fett og 7% mettet fett.

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/ 881 kcal
Fett	100,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	7,00 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	Sverige
Varegruppe	Spiselige vegetabiliske oljer eller planteoljer
Varenummer	00002102
EPD-nummer	2321016
GTIN	07044710021026
GTIN2	07044710321027
GTIN3	07044710321027
Opprettet dato	03.10.2014
Oppdatert dato	14.04.2021

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	