



HOFF High Oleic Solsikkeolje For Frityr 5 liter kanne

5 LTR

HOFF High oleic Solsikkeolje er en naturlig olje som har en helt annen fettsammensetning enn vanlig solsikkeolje. Den er helsemessig bedre enn tradisjonelle typer frityrolje da den inneholder en veldig høy andel enumettet fett. Oljen er også fri for transfettsyrer. "High oleic oil" er oljetyper som inneholder mye enumettet fett og lite mettet fett. Mye enumettet fett gir en olje med god stabilitet som egner seg ypperlig til fritering. Oljen er produsert av spesielt utvalgt råstoff. Den unike fettsammensetningen i HOFF High oleic Solsikkeolje (80% enumettet fett) gir en høyere stabilitet i mat-tilberedning enn noen annen tradisjonell olje. Fettsammensetningen gjør at oljen kan brukes lenger enn vanlige friteringsoljer og den tåler lengre lagringstid.

Varenummer: 00002106 | EPD-nummer: 1030485 | GTIN: 07044710021064



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 Solsikkeolje, som inneholder 10% flerumettet fett, 80% enumettet fett og 10% 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	3 800 kJ/ 905 kcal
Fett	100,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	10,00 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	00002106
EPD-nummer	1030485
GTIN	07044710021064
GTIN2	07044710821060
GTIN3	07044710821060
Opprettet dato	03.10.2014
Oppdatert dato	14.04.2021

Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	360 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	