

HOFF High Oleic Solsikkeolje for frityr, 10 liter spann

10 LTR

HOFF High oleic Solsikkeolje er en naturlig olje som har en helt annen fettsammensetning enn vanlig solsikkeolje. Oljen inneholder en svært høy andel enumettet fett. noe som bidrar til at den gir god stabilitet. selv ved høye temperaturer. Det betyr at den egner seg ypperlig til fritering. Oljen er også fri for transfettsyrer . Fettsammensetningen gjør at oljen kan brukes lenger enn vanlige friterings-oljer. og den tåler lengre lagringstid.

Varenummer: 20025 | EPD-nummer: 5366984 | GTIN: 07044711200253

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

High Oleic Solsikkeolje, som inneholder: flerumettet fett (10%), enumettet fett (80%), mettet fett (10%)

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: 23.11.2026

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/ 900 kcal
Fett	100,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	8,00 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 vegetabilske oljer og fett
Varenummer	20025
EPD-nummer	5366984
GTIN	07044711200253
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	06.11.2019
Oppdatert dato	27.02.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	30 grader (C)
Holdbarhet, total	365 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: 23.11.2026

Tilberedning

Friteres	Denne oljen er en såkalt High Oleic Solsikkeolje, som tåler høye temperaturer godt.
Friteres	Vi anbefaler at fritering av pommes frites foregår ved ca. 170-175 grader.

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: 23.11.2026