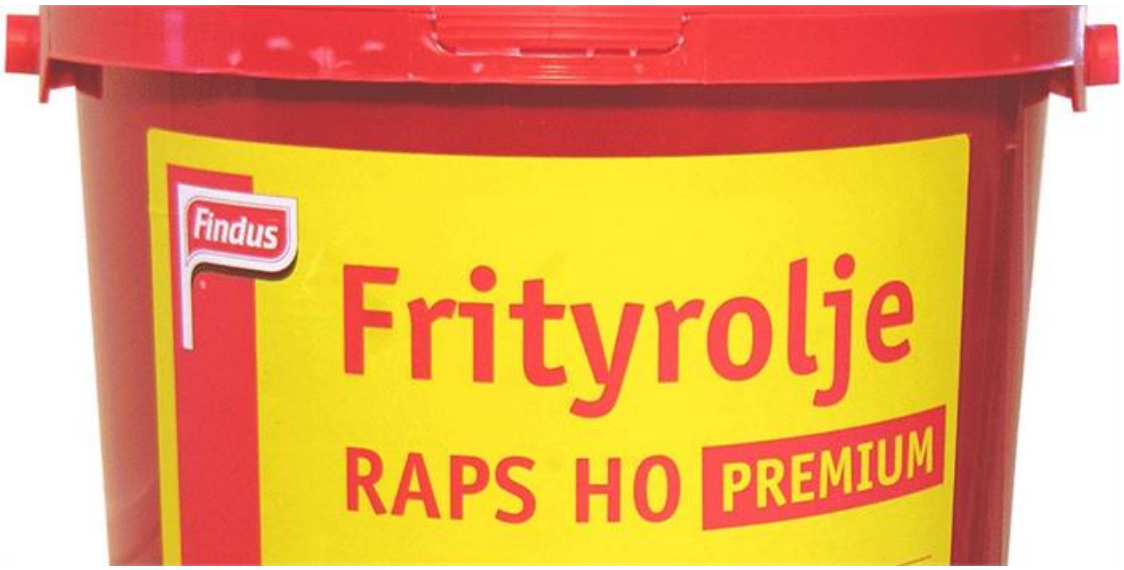


Frityrolje premium, raps, HO 10ltr

10 liter spann

For de som bruker høy temperatur over lang tid er dette en variant av rapsolje som har høyere innhold av oljesyre (HO) og dermed mer varmestabil og motstandskraftig mot nedbrytning.

Varenummer: 96011115 | EPD-nummer: 2161438 | GTIN: 07310500090344

INFORMASJONSEIER:
Findus Norge AS

PRODUSENT:
Findus Norge AS

VAREMERKE:
Findus

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

findus.foodservices@no.findus.com
www.findusfoodservice.no

197 produkter i databasen

Se flere produkter fra Findus

Ingredienser

Rapsolje, high oleic

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: 02.11.2026

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	7,00 g
- Enumettede fettsyrer	73,00 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	15,00 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 eller planteoljer
Varenummer	96011115
EPD-nummer	2161438
GTIN	07310500090344
GTIN2	07310500092287
GTIN3	07310500092287
Opprettet dato	17.11.2014
Oppdatert dato	20.03.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	360 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: 02.11.2026

Tilberedning

Friteres	Brukes som den er til fritering. Av 100 g olje er mettet fett 7 g, enumettet fett 73 g, flerumettet fett 15 g, transfettsyre <1 %, omega-3 (alfa-linolensyre) 2 g og omega-6 (linolsyre) 13 g. Obs: Vi anbefaler at frityroljen siles hver dag for lengre levetid. Bland aldri ny og brukt olje da gammel olje bryter rask ned ny olje. Denne oljen er 100 % high oleic rapsolje, dvs. at den tåler varme ekstra godt. Kan også brukes til steking, marinader, dressinger og majones. For de som bruker høy temperatur over lang tid tilbyr Findus denne variantenav rapsolje som har høyere innhold av oljesyre (HO) og dermed mer varmestabil og motstandskraftig mot nedbrytning. Oppbevaring: Bør oppbevares kjølig (+8°C).

GPC Kategori

Segment	Mat/drikke/tobakk
Familie	Oljer/fett, spiselig
Klasse	Oljer, spiselig

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: 02.11.2026