



## Fryerolje 70/30 RS 10liter

10 liter spann

En stabil og holdbar fryerolje - bedre for helse og miljø.

Varenummer: 96011113 | EPD-nummer: 4521100 | GTIN: 07310500143569



### INFORMASJONSEIER:

Findus Norge AS

### PRODUSENT:

Findus Norge AS

### VAREMERKE:

Findus

### Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

[findus.foodservices@no.findus.com](mailto:findus.foodservices@no.findus.com)

[www.findusfoodservice.no](http://www.findusfoodservice.no)

197 produkter i  
databasen

Se flere produkter  
fra Findus

## Ingredienser

Rapsolje 70%, Solsikkeolje 30%

## 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	65,00 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	23,00 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
Ophavsland	Sverige
Varegruppe	
Varenummer	96011113
EPD-nummer	4521100
GTIN	07310500143569
GTIN2	07310500143576
GTIN3	07310500143576
Opprettet dato	19.05.2016
Oppdatert dato	19.03.2024

## 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)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

## Tilberedning

### Stekes

For å forlenge holdbarheten på oljen anbefaler vi at oljen siles hver dag. Rapsoljen er 100% high oleic rapsolje, dvs. at den tåler varme ekstra godt. Kan også brukes til steking, marinader, dressinger og majones.