

Raps[®]ona

Premium High Oleic Fritylolja

Den nya generationens fritylolja av högsta kvalitet, med mindre än 1 % transfettsyror. Innehåller inte palmolja, som många andra frityljor gör, men har en hög halt av oljesyra. Hög oljesyrahalt ger oljan en lång livslängd och en låg halt av mättade fettsyror. Produkten, gjord av speciella frön av raps och solros, är flytande även vid låga temperaturer och ger ett härligt krispigt resultat. Frityloljan för dig som ställer krav på både din matlagning och omgivning.

Extra
Crispy

Top
Quality

Tasteful

For the
Chef

Original
Swedish

Ingredienser

High oleic rapsolja, solrosolja, rapsolja.

Allergener

–

Bäst före

12 månader från produktionsdatum i öppnad förpackning. Se datummärkning på förpackning.

Förvaring

Svalt / rumstemperatur. Produkten är flytande även vid låga temperaturer.

Förpackning

Dunken är tillverkad av polyeten (HDPE) och sorteras som hårdplast.

Näringsvärde per 100 g

Energi	3700 kJ/900 kcal
Protein	—
Kolhydrater	—
Fett	100 g
-varav mättat	9 g
-enkelomättat	60 g
-fleromättat	26 g
-transhalt	<1 g
-kolesterol	<5 mg



Artikel nr	Storlek	Mått dunk/hink (mm)	Antal/pl	Vikt/pall netto kg	Antal lav	Höjd pall (mm)
6384-4704	10 L	B 230 D 190 H 320	80 ST	733,6 KG	4	1390



Råd för längre hållbarhet i fritösen:

1. Filtrera frityloljan om den innehåller restprodukter.
2. Sänk temperaturen i fritösen om du inte använder den.
3. Sätt alltid på locket när du inte friterar.
4. Komplettera med ny fritylolja då och då.

COMPANY WITH
FOOD SAFETY SYSTEM
CERTIFIED BY DNV
FSSC 22000



[www.raps[®]ona.se](http://www.raps[®]ona.se)