Summum
QUALITY OIL



Frituurolie Extra

Meer rendement voor de betere frietbakker

75% enkelvoudig onverzadigd vet



Geen aanslag in bakwand

Neutrale geur

Geen smaakoverdracht aan bakproduct

Extreem hittebestendig, lange levensduur

Minimale vetopname in bakproducten

Bakt krokant af

Summum frituurolie is een merk van Oiltrade. Speciaal voor de horeca bieden wij een eigen lijn met verschillende frituuroliën. Oiltrade is een jong en innovatief bedrijf, gespecialiseerd in plantaardige oliën. Door goed te luisteren naar u als ondernemer, weten wij aan welke eisen onze oliën en vetten moeten voldoen. Wij werken volgens ons TRADE-principe. Dit betekent onderscheid in Tempo, Resultaat, Aanbod, Duurzaamheid en Expertise. Maak kennis met ons om het verschil te ervaren.

BRC STORAGE & DISTRIBUTION CERTIFICATED

www.summumfrituurolie.nl

U staat voor topkwaliteit. Wij ook!

Waarom zou deze frituurolie het verschil maken ten opzichte van de vele andere frituuroliën die u aangeboden krijgt? Elke leverancier zegt immers het beste product te verkopen! Het verschil zit in de vetzuursamenstelling. Door het extreem hoge percentage enkelvoudig onverzadigde vetzuren (75%) blijft deze frituurolie lang stabiel. Concreet betekent dit dat deze vetzuren minder gevoelig zijn voor kwaliteitsvermindering. Heeft u de vetzuursamenstelling van uw frituurolie al bekeken?

TEST HET ZELF

Om objectief het verschil in rendement te meten tussen verschillende frituuroliën, gebruikt u een firtuurolietester. Dit instrument bepaalt gemakkelijk, snel en betrouwbaar de kwaliteit van de frituurolie. Hij meet de hoeveelheid zogenaamde “Total Polar Materials” (TPM) in de olie en geeft deze een percentage. Vergelijk frituurolie SUMMUM Extra in dezelfde omstandigheden (temperatuur, baktijd, hoeveelheid, etc.) als een andere frituurolie en u zult zien dat de TPM waarde van de frituurolie Extra minder snel stijgt ten opzichte van de gemiddelde frituurolie.



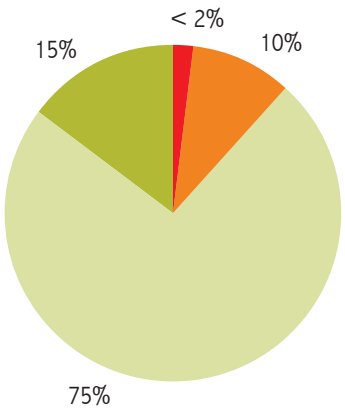
Frituurolie Extra 10L BAG-IN- BOX

Gaat u voor het allerbeste? Dan zoekt u deze frituurolie. De primeur in hittebestendigheid, met een minimale smaakoverdracht en een optimaal bakresultaat. Bijzonder goed geschikt voor verse friet.



TOP

BASIS



Vetzuursamenstelling

- Meervoudig onverzadigd
- Enkelvoudig onverzadigd
- Verzadigde vetten
- Transvetten

Logistieke gegevens	
Artikelnummer	12222
Inhoud	10L
Netto gewicht	9,2 KG
Eenheden per pallet	72
Eenheden per laag	24
Lagen per pallet	3
Type pallet	Europallet
Afmetingen pallet	80cm x 120cm
Minimale houdbaarheid bij aflevering	9 maanden

Voedingswaarde per 100 g	
Energie	3700 kJ/900 kcal
Koolhydraten	-
Eiwitten	-
Zout	-
Transvetten	<2 %
Verzadigde vetten	10%
Enkelvoudig onverzadigd	75%
Meervoudig onverzadigd	15%

Kijk voor uitgebreide productspecificaties en meer verpakkingsmogelijkheden op onze website **www.summumfrituurolie.nl**

Summum QUALITY OIL

Maak kennis met ons.
Wij zijn op werkdagen telefonisch te bereiken van 9.00 uur tot 17.00 uur
0183 763795

Oiltrade BV
Passion for vegetable oils
Oiltrade B.V. Expeditiestraat 7, 4283 JE, Giessen