



## HÖFF Frityrolje Spann 10ltr



HÖFF Frityrolje er en dobbeltfraksjonert (lettflytende) palmeolje som er spesiallaget for fritering. Vår underleverandør av denne oljen er RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil)-sertifisert, og forsyner oss med bærekraftige produkter. Oljen er meget slitesterk, og med sitt høye innhold av umettet fettsyrer tåler den godt de høye temperaturer man må bruke i en frityrgryte.

HÖFF Frityrolje har et røkpunkt på 250°C og et flammepunkt på 330°C.  
Oljen har nøytral smak og et lettflytende i romtemperatur.

GTIN D-PAK	Art nr	EPD nr	Vekt/krt
7044710021019	2101	459842	10liter

### Ingredienser:

100% Vegetabilisk olje (palme), derav: umettet fettsyrer (61%), bl.a: linolsyre (13%)

### Næringsinnhold pr. 100g

	Per 100 g
Energi kj	3700
Energi kcal	881
Fett (totalt)	100
Mettede fettsyrer	37
Karbohydrater	0
Sukkerarter	0
Protein	0
Salt	0

### Allergener:

Ingen

### Oppbevaring:

Fra 5°C til 25°C

### Opprinnelsesland:

Sverige