

OLEJE FRITOVACÍ

Fritovací oleje se vyznačují vysokou oxidační stabilitou 180 - 220 °C a jsou určeny převážně pro smažení a dlouhodobé fritování. Novým trendem jsou HighOleic řepkové a slunečnicové oleje. HighOleic jsou speciální odrůdy, které mají ve svém složení vysoký obsah kyseliny olejové, která patří mezi nenasycené mastné kyseliny, ale přesto velmi oxidačně stabilní.



NÁZEV

POPIS

BALENÍ

FRITO MANKA

Řepkový olej rafinovaný, palmový olej
Použití : fritování, smažení, vaření



FRITO SLUNKA

Slunečnicový olej HIGH OLEIC (HOSO), bezpalmové
Použití : fritování, smažení, vaření



FRITO PREMIUM

Řepkový olej, slunečnicový olej (HOSO), odpěňovač,
bezpalmové Použití: fritování, smažení, vaření

