

NOVINKA!

FABIO FRY PROFI FRITOVACÍ

★ ★ ★
LONGLIFE
ANTIOXIDANT
★ ★ ★



FRITOVACÍ OLEJ S PRODLOUŽENOU ŽIVOTNOSTÍ

- ✓ Vysoká tepelná stabilita
kouřový bod 220°C
- ✓ Speciální LONGLIFE receptura
zachovává si skvělé vlastnosti i při
dlouhodobém a opakovém použití
- ✓ Bezpalmová směs
směs řepkového a slunečnicového oleje HOSO
s příznivým podílem mastných kyselin



Recyklujte s Fabiem

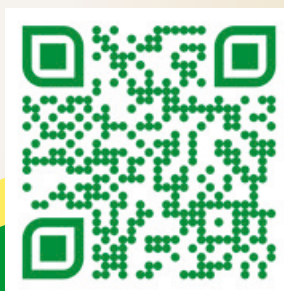


STARÝ OLEJ DO POPELNICE NEPATŘÍ!

Zajistíme ekologickou likvidaci starého kuchyňského oleje (UCO), aniž bychom zatěžovali životní prostředí. Poskytneme prázdné, řádně označené obaly vhodné ke skladování UCO, připravíme smlouvu na likvidaci odpadu pro inspekční orgány, zajistíme pravidelný svoz použitého oleje a stanovíme pro Vás nejlepší výkupní cenu.

Domluvte si svoz na naší informační lince:
737 285 186

Podívejte se na naši
kompletní nabídku



Rostlinné oleje z Českého ráje

PŘEHLED PRODUKTŮ



fabioprodukt.cz/katalog



FABIO PRODUKT

fabioprodukt@fabioprodukt.cz

FABIO PRODUKT spol. s r.o., Holín 92, 506 01 Jičín

Rostlinné oleje Fabio

Výrobou rostlinných olejů se zabýváme přes 30 let, z malé lisovny oleje v srdci Českého ráje jsme za tu dobu vyrostli v **předního výrobce olejů v ČR**, ale prvotní nadšení a péče o finální produkt nám zůstává dodnes. Olej **lisujeme za studena a rafinujeme fyzikálně** bez zbytečného použití chemie. Věříme, že i když to stojí více práce, vysokou kvalitu poznáte a oceníte.

Manka

Řepkový olej na běžné vaření
POUŽITÍ

Manka je naše srdcovka. Řepkový olej je vynikající na **všestranné užití** v kuchyni - vaření, smažení i pečení. Má nízký obsah nasycených mastných kyselin a velmi **příznivý poměr omega 3 a 6** mastných kyselin, proto je vhodné jeho zařazení do jídelníčku. Díky vyšší tepelné stabilitě se hodí i na běžné smažení.

Manka s máslovou příchutí

Řepkový olej na běžné vaření s máslovým aroma
POUŽITÍ

Stejně všestranná jako základní Manka. **Máslové aroma** zpestří připravované pokrmy, skvěle si rozumí s trojobalem, ale provoní i sladké pečivo.

BALENÍ: 1 l, 3 l, 5 l, 10 l, BiB 10 l, sud, kontejner, cisterna
Dostupnost balení závisí na zvoleném druhu oleje



Slunka

Slunečnicový olej na běžné vaření
POUŽITÍ

Tradiční volba oleje, **vhodná na vaření a restování** a ve studené kuchyni - zálivky, marinády... Naše šetrně zpracovaná Slunka si zachovává jemnou vůni po slunečnicovém semínku.

Rostlinka, Gastro

Směs slunečnicového a řepkového oleje
POUŽITÍ

Odpověď na otázku často kladenou v českých končinách - vařit na řepkovém nebo slunečnicovém oleji? Kombinací rozhodně nic nezkažete, oba oleje mají **nízký obsah nasycených mastných kyselin** a jsou zcela vhodné ke každodennímu užití.



Nabízíme také **tropické oleje**, rostlinné **margaríny** a **technické potravinářské oleje**. Nadále se zabýváme velkoobchodním prodejem pro pekaře, cukráře a HORECA.

Fritovací oleje Fabio Fry

BOD ZAKOUŘENÍ
220 °C

Použití tepelně stabilního oleje při smažení a fritování je nejen bezpečnější z hlediska zdraví, jde navíc o ekonomický krok – oleje si zachovávají skvělé vlastnosti i při dlouhodobém použití.



Fabio Fry Profi

Směs řepkového a slunečnicového oleje HOSO, antioxidant
Speciální LONGLIFE receptura pro opakované smažení a fritování

Fabio Fry Premium

Směs řepkového a slunečnicového oleje HOSO, odpěňovač
Menší pěnivost při smažení a fritování



Manka fritovací

Směs řepkového a palmového oleje
Klasická směs olejů pro smažení a fritování

Slunka fritovací

Čistý slunečnicový olej odrůdy HOSO
Jednoduchový olej HOSO s vysokou tepelnou stabilitou

