



Happy Chef's

ProFry

**SPECJALISTYCZNA
FRYTURA
GASTRONOMICZNA**



**NO
PALM
OIL!**

Średnia wartość odżywcza Average nutritional value	100G	10G	%RI
Energia Energy	3696 kJ 899 kcal	369 kJ 89 kcal	3,90%
Tłuszcz Fat	99,9g	9,9g	13%
Nasycone kwasy tłuszczowe Saturated fatty acids	13g	1,3g	17%
Węglowodany Carbohydrates	0g	0g	0g
Cukry Sugars	0g	0g	0g
Proteiny Proteins	0g	0g	0g

DANE LOGISTYCZNE:

Opakowanie: Plastikowe wiaderko (PP) o pojemności 10L

Wymiary (mm): 264,5(H) x 253(B) x 270(A) x 228(C)

Paletyzacja: 60 wiader na palecie 1200 mm x 800 mm

Minimum logistyczne: 1 paleta

WŁAŚCIWOŚCI

Olej do głębokiego, wielokrotnego smażenia w formie płynnej. Zawiera 100% rafinowany olej słonecznikowy o wysokiej zawartości kwasu oleinowego z dodatkiem środka przeciwpieniącego (E900) i przeciwutleniacza (E320).

NAJWYŻSZA JAKOŚĆ

Temperatura dymienia 210°C.

Ponad 36 godzin gotowości do użycia.

Nie zawiera oleju palmowego.

SZEROKIE ZASTOSOWANIE

Idealny do smażenia świeżych lub wstępnie usmażonych lub głęboko mrożonych produktów ziemniaczanych, rybnych oraz mięsnych z wyłączeniem stosowania do konsumpcji na zimno.

Użycie: 24 miesiące od daty produkcji w zalecany zakresie temperatur od +8°C do +25°C.

Sirius Investment sp. z o.o.

Oddział Turek

ul. Jedwabnicza 1, 62-700 Turek, Polska

office@siriusinvestment.com.pl



ROZLEWNIA
TUREK



NATURAIN

