

OLIO PER FRITTURA EXCELLENCE



Frittura Perfetta Frittura Borges

Frittura salutare e leggera.

Senza Palma, Senza allergeni, Senza oli idrogenati

L'olio excellence viene estratto tramite pressione, senza solventi raffinato tramite vapore acqueo, filtrato con filtri contenenti terreno coltivato senza pesticidi, desodorizzato, decolorato sempre in modo naturale e non con soda caustica.

Miscela di oli raffinati di semi con agente antischiuma

Olio raffinato di girasole, olio raffinato di girasole alto oleico, olio raffinato di vinaccioli d'uva e antischiuma E900

Resistente alle alte temperature circa 240°, non fa odori non fa fumo, fritto croccante asciutto.

Ha una vita 3 volte più lunga di un olio di girasole altoleico.

Il prodotto può essere consumato da qualsiasi gruppo di popolazione. Adatto a vegani, vegetariani, intolleranti al lattosio e all'ovo vegetariani e celiaci.

Non contiene nessun allergene

Non esistono varietà geneticamente modificate delle materie prime utilizzate. Nei nostri impianti non sono presenti prodotti geneticamente modificati, e in tal modo si evitano possibili contaminazioni incrociate. Il prodotto può essere considerato privo di OGM secondo il regolamento UE 1829/2003 e 1830/2003

Particolarmente utilizzato nelle frittiture.

