

Belolive

Frituurolie



Belolive Frituurolie maakt lekker en gezond frituren mogelijk. Met frituurolie op basis van 100% olijfolie bak je de heerlijkste frietjes, net zoals je gewend bent. Omdat olijfolie rijk is aan enkelvoudige onverzadigde vetzuren vormt Belolive dé frituurolie bij uitstek voor wie op z'n gezondheid let.


Nutritionele waarde per 100 g


<i>Voedingswaarde:</i>	<i>900 kcal (3700 kJ)</i>
<i>Eiwitgehalte:</i>	<i>0 g</i>
<i>Gehalte Koolhydraten:</i>	<i>0 g</i>
<i>Voedingsvezels:</i>	<i>0 g</i>
<i>Natriumgehalte:</i>	<i>0 g</i>
<i>Vetten waarvan:</i>	<i>100 g</i>
<i>enkelvoudig onverzadigd</i>	<i>70 g</i>
<i>meervoudig onverzadigd</i>	<i>12 g</i>
<i>verzadigd</i>	<i>18 g</i>


Samenstelling: 100 % olijfolie.


Houdbaarheid: 18 maanden na productie.

Kenmerken:

 Dankzij de speciaal geselecteerde olijfolie, respecteert Belolive Frituurolie de oorspronkelijke smaak van de ingrediënten.

 Olijfolie is het frituurmiddel bij uitstek omdat ze weinig meervoudige onverzadigde (thermolabele) vetzuren bevat en veel enkelvoudig onverzadigde (thermostabiele) vetzuren, zoals oliezuur, bevat.

 Bevat geen cholesterol.

 Zelfde frituurregels als bij andere frituurolie: verwarmen mag tot 210°C, maar aan te raden is niet hoger dan 180°C te frituren. Olie verversen doe je best om de 10 frituurbeurten.



Toepassingen: Frituren van allerhande gerechten.

Verpakking: 2 LITER FLES.