

Belolive

Frituuroolie



Belolive frituuroolie maakt lekker en gezond frituren mogelijk. Dankzij deze frituuroolie bak je de heerlijkste frietjes, net zoals je gewend bent. Omdat olijfolie rijk is aan eenvoudige onverzadigde vetzuren vormt Belolive dé frituuroolie bij uitstek voor wie op z'n gezondheid let.

Nutritionele waarde per 100g

Voedingswaarde	900 kcal (3700 kJ)
Eiwitgehalte	0 g
Gehalte koolhydraten	0 g
Voedingsvezels	0 g
Natriumgehalte	0 g
Vetten waarvan	100 g
enkelvoudig onverzadigd	64 g
meervoudig onverzadigd	24 g
verzadigd	12 g

Samenstelling: plantaardige oliën: olijfolie (51%), zonnebloemolie (49%).

Kenmerken:



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



Deze olie is het frituurmiddel bij uitstek omdat ze weinig meervoudig onverzadigde vetzuren bevat en veel enkelvoudig onverzadigde vetzuren, zoals oliezuur.



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 allerlei gerechten.

Verpakking: 2 L fles

