



ALTO

OLIO DI GIRASOLE ALTO OLEICO

OLIO VEGETALE AD USO PROFESSIONALE.

Olio di girasole ad alto contenuto di acido oleico, frutto dell'accurata selezione OLFOOD, ALTO è ricco di antiossidanti e stabile in cottura. Grazie al suo alto punto di fumo, è particolarmente indicato per fritture e qualsiasi tipo di cottura ad alta temperatura. Ricco di Omega 9, l'olio ALTO non lascia cattivi odori, non altera i sapori ed è perfetto per tutti gli alimenti, anche a crudo.

CARATTERISTICHE

- ricco di Omega 9
- alta resistenza
- ad alto contenuto di acido oleico

VANTAGGI

- perfetto per tutti gli alimenti
- utilizzabile anche a crudo
- non altera i sapori

FORMATI



Confez.
LATTA DA 25LT
TANICA
SFUSO IN CISTERNA

Bancale
825KG
900
si

UTILIZZO



FRITTURE DOLCI



FRITTURE SALATE



PRENOTA UN TEST APPLICATIVO
O ACQUISTA PRODOTTI

OLFOOD s.p.a.

Via E. Fermi, 11 - 25022 Borgo San Giacomo (BS)

Reg. imp. di Brescia, P.I.V.A. e C.F. 02946260987 - R.E.A. Brescia n. 492313

Capitale Sociale € 1.000.000,00 int. versato