



Sie setzen beim Frittieren auf höchste Qualität. Wir auch. Mit Öl von Summum.

Die Lieferung von Frittierölen der Marke Summum gehört mit zu unseren Services. Summum-Öle erfüllen höchste Qualitätsansprüche und Nachhaltigkeitskriterien. Sie eignen sich optimal zum Frittieren verschiedenster Produkte, bieten ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis und liefern geschmacklich beste Frittierergergebnisse.

„SUMMUM EXTRA“ 10 LITER BAG-IN-BOX

- 75% einfach ungesättigte Fettsäuren.
- Extrem hitzestabil.
- Sehr lange Lebensdauer.
- Minimale Fettaufnahme.
- Neutraler Geruch.



Die 10-Liter Ölbehälter sind
FSC-zertifiziert.

„SUMMUM LONGLIFE“ 10 LITER BAG-IN-BOX

- Lange Lebensdauer.
- Sorgt bei Backprodukten für einen ausgezeichneten Geschmack.
- Neutraler Geruch.

„SUMMUM GREEN“ 10 LITER BAG-IN-BOX

- Geschmacks- und geruchsneutral.
- Beim Frittieren extrem kräftig.
- Farbe bleibt lange hell.

„SUMMUM BIO“ 10 LITER BAG-IN-BOX

- Keine Zusatzstoffe.
- 100 % natürlich.
- Kein Entschäumer (E900).
- Knuspriges Frittierergergebnis

„Filta ist seit einem Jahr für unsere Fritteusen zuständig und diese sind immer sauber und hygienisch einwandfrei. Filta liefert darüber hinaus hochwertiges Öl, filtriert das gebrauchte Öl auf Mikrobasis, reinigt parallel dazu alle Fritteusen...“



... und nimmt bei Bedarf auch das Altöl gleich mit. Das spart uns viel Zeit, Öl und damit Geld! Und indem wir weniger Öl verbrauchen, wirtschaften wir nachhaltiger und tragen zur Ressourcenschonung bei.“ Ante Ledic, Inhaber Sonnenhof, Seeshaupt