



Oliora PerfectFry Pro Frittieröl - Produktspezifikation

Produktname:

Oliora PerfectFry Pro Frittieröl
Verpackung: 10 Liter Bag-in-Box

Hauptmerkmale:

- 100 % pflanzlich
- Enthält Omega-9-Fettsäuren
- 100 % High Oleic
- Gentechnikfrei (GMO-frei)
- Frei von Schadstoffen
- Keine Transfette
- Reich an Antioxidantien (z. B. Vitamin E)

Vorteile für den professionellen Einsatz:

- Längere Haltbarkeit: Hohe Oxidationsstabilität sorgt für längere Nutzungsdauer.
- Weniger Ölverbrauch: Langsamer Oxidations- und Verbrennungsprozess reduziert Ölwechselfrequenz.
- Hoher Rauchpunkt: Ideal zum Frittieren bei hohen Temperaturen - ohne schädliche Rückstände.
- Knusprige Textur & natürlicher Geschmack.
- Nachhaltige Verpackung: 80 % weniger Plastik dank Bag-in-Box-System.

Gesundheitliche Vorteile:

- Omega-9-Fettsäuren (v. a. Ölsäure):
 - Senken aktiv den LDL-Cholesterinspiegel
 - Unterstützen Zellfunktion und Hormonhaushalt
 - Fördern ein ausgewogenes Blutbild
- Fettsäureverhältnis im High Oleic Sonnenblumenöl:
 - 82 % einfach ungesättigte Fettsäuren (Omega-9)
 - 10 % gesättigte Fettsäuren
 - 8 % mehrfach ungesättigte Fettsäuren (Omega-6)

(Zum Vergleich: herkömmliches Sonnenblumenöl enthält 69 % Omega-6, 20 % gesättigte und 11 % Omega-9-Fettsäuren)