# FRITTIERÖLE UND FRITTERFETTE.

**100%iges Rapsöl**
- 100% Raps
- Rauchfrei bis 190 °C
- Warme und kalte Küche
- Zum Backen, Braten und Frittieren geeignet
- Mildes Aroma
- 10L PET / 1L PET

**Rapsola**
- 100% Raps
- Rauchfrei bis 220 °C
- Hohe Hitzestabilität
- Warme und kalte Küche
- Zum Backen, Braten und Frittieren geeignet
- Natives Aroma
- 10L PET

**100%iges Sonnenblumenöl**
- 100% Sonnenblume
- Rauchfrei bis 190 °C
- Warme und kalte Küche
- Zum Backen, Braten und Frittieren geeignet
- Typisches Aroma
- 10L PET / 1L PET

**High Oleic Sunflower Oil**
- 100% Sonnenblume
- Rauchfrei bis 220 °C
- Hohe Hitzestabilität
- Zum Braten und Frittieren geeignet
- Typisches Aroma
- 20L Blech

**www.bio-oil.biz**

bioOIL

**Fette als Geschmacksträger sind eine wichtige Zutat in Ihrer Küche. Wir versorgen Sie gerne mit unseren hochwertigen Frischölen, Frittierölen und Frittierfetten. Ihre Zufriedenheit ist uns wichtig – in unserem Portfolio finden Sie das richtige Produkt für Ihre Ansprüche.**

**Powerfritt**
- 100% pflanzliche Öle
- Rauchfrei bis 220 °C
- Hohe Hitzestabilität
- Geringe Schaumentwicklung
- Zum Braten und Frittieren geeignet
- Mildes Aroma
- 10L PET / 10L Bag in Box

**Halbflüssiges Frittierfett**
- 100% pflanzliche Öle
- Rauchfrei bis 180 °C
- Hohe Hitzestabilität
- Langlebig
- Ideales Frittierfett für den gewerblichen Einsatz
- Geschmacksneutral
- 20L Blech / 10L Kunststoff

**Palmfett**
- 100% pflanzliche Öle
- Rauchfrei bis 180 °C
- Hohe Hitzestabilität
- Langlebig
- Ideales Frittierfett für den gewerblichen Einsatz
- Geschmacksneutral
- 20L Blech

**Kernöl**
- 100% Kürbiskernöl
- Kalt gepresst
- Ideal für die kalte Küche
- Natürliches Aroma
- 1L Glas

**BIO OIL GmbH, Markthof 10, A – 2294 Markthof**
**Wir sind gerne für Sie da: +43 1 715461529, gastroservice@bio-oil.at**

bioOIL