



Si caratterizza per la sua alta percentuale di acidi grassi polinsaturi (oltre il 50%) e per la sua alta resa di olio compresa tra il 20 e il 30%. A crudo è un condimento delicato e leggero, particolarmente indicato per preparare la maionese e per tutti gli usi di cucina, grazie al suo punto di fuoco pari a 200°C.

It is characterized by its high percentage of polyunsaturated fatty acids (50%) and for its high yield of oil between 20 and 30%. A raw sauce is a delicate and light, especially to prepare the mayonnaise and all-purpose cooking, thanks to its point of fire of 200°C.

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE



Formato: Lattone da 25Litri
Confezione: Termopack da 2 lattoni
Confezioni per strato: 11
Confezioni per pallet: 33

Format: Tin Container 25Litres
Box: Thermopack 2 tin container
Packaging for layer: 11
Packaging for pallet: 33