OLIO DI SEMI DI GIRASOLE - ALTO OLEICO

Per la sua composizione di acidi grassi insaturi e il suo punto di fumo elevato a 250°C, è un olio particolarmente indicato per le fritture e per qualsiasi tipologia di cottura ad alta temperatura. Ottimo anche come condimento a crudo è ricco di vitamina E che contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo.

For its unsaturated fatty acid composition and its high smoke point at 250 ° C, it is an oil particularly suitable for fries and any type of high temperature cooking. Also good as raw dressing is rich in vitamin E that helps protect the cells from oxidative stress.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
NUTRITION FACTS
Valori medi per 100 ml di prodotto / Average values per 100 ml of product

Energia / Energy	kJ kcal	3382 823
Proteine / Proteins	g	0
Carboidrati / Carbohydrates	g	0
Grassi / Fats	g	91,4
di cui		
- Saturi / Satured	g	9,1
- Monoinsaturi / Monounsatured	g	72,2
- Polinsaturi / Polyunsatured	g	10,1
Colesterolo / Cholesterol	g	0
Sale / Salt	g	0

Formato: Dama da 5 Litri PET
Codice EAN: 8001468019995
Confezione: Termopack da 2 dame
Confezioni per strato: 17
Confezioni per pallet: 68

Format: Demijohns 5 Litres PET
EAN Cod: 8001468019995
Box: Thermopack 2 demijohns
Packaging for layer: 17
Packaging for pallet: 68

Formato: Dama da 10 Litri PET
Codice EAN: 8001468391480
Confezione: Termopack da 2 dame
Confezioni per strato: 12
Confezioni per pallet: 36

Format: Demijohns 10 Litres PET
EAN Cod: 8001468391480
Box: Thermopack 2 demijohns
Packaging for layer: 12
Packaging for pallet: 36