



OLIO DI SEMI DI ARACHIDI



Per il suo elevato contenuto di acido oleico, l'olio di semi di Arachidi Madonia è il più simile, per composizione, all'olio di oliva. Grazie alle sue specifiche caratteristiche organolettiche, mantiene una temperatura di cottura costante di 180°C., che lo rendono particolarmente indicato per la frittura di tutti i cibi, per un fritto asciutto e croccante.

Formato: Bottiglia da 1Litro PET

Codice EAN: 8001468111156

Confezione: Termopack da 12 bottiglie

Confezioni per strato: 11

Confezioni per pallet: 55

Thanks to its high content of oleic acids, Madonia's peanut oil is the most similar, in taste and composition, to olive oil. Its organoleptic properties make it particularly suitable for dry frying with a constant smoke point temperature of 180°.

Format: Bottles 1Liter PET

EAN Cod: 8001468111156

Box: Thermopack 12 bottles

Packaging for layer: 11

Packaging for pallet: 55

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

NUTRITION FACTS

Valori medi per 100 ml di prodotto / Average values per 100 ml of product

Energia / Energy		
Proteine / Proteins		
Carboidrati / Carbohydrates		
Grassi / Fats		
di cui		
- Saturi / Saturated		
- Monoinsaturi / Monounsaturated		
- Polinsaturi / Polyunsaturated		
Colesterolo / Cholesterol		
Sale / Salt		