

# FÜR ECHE PROFIS.

Öle und Fette für Küchenchefs.



170° C

## FRITTIEREN

Die gute Küche braucht hervorragende Ausgangsprodukte. Wer zu optimalen Ergebnissen kommen möchte, sollte das richtige Öl oder Fett verwenden. Deshalb möchten wir Sie bei Auswahl und Einsatz unserer Produkte unterstützen.

FÜR ECHE PROFIS



# BELFINA

HOCH-  
LEISTUNGS-  
FRITTIERÖL



## BELFINA GASTROSOFT FRITURE

Hochleistungsfrittieröl, halbflüssig

- Frittieröl auf rein pflanzlicher Basis
- Durch die halbflüssige Konsistenz sehr einfach dosierbar
- Sehr ausgiebig mit geringem Fettaustrag, sehr sparsam

### Ideal zum Frittieren von:

- Pommes Frites und Chicken Nuggets
- Kroketten und Pommes Duchesse
- Frühlingsrollen, etc.

### Logistische Angaben

Packungsgrösse:	12 L
Verpackung:	Bibox
Art. Nr. Nutriswiss:	124353
EAN-Code:	7610286015143
Handelseinheit:	1 Bibox
Anzahl HE/Lage:	20 Bibox
Anzahl HE/Pal:	60 Bibox

FRITTIER-  
FETT



## BELFINA PICADOR FRITURE

Frittierfett

- Hochwertiges Frittierfett für den vielseitigen Einsatz
- Das Fett kann hoch erhitzt werden, wodurch die Produkte knusperig werden und eine angenehme Textur aufweisen

### Ideal zum Frittieren von:

- Pommes Frites und Chicken Nuggets
- Kroketten und Pommes Duchesse
- Frühlingsrollen, etc.

### Logistische Angaben

Packungsgrösse:	10 kg
Verpackung:	Karton
Art. Nr. Nutriswiss:	124288
EAN-Code:	761028614276
Handelseinheit:	Karton à 10 kg
Anzahl HE/Lage:	5 Kartons
Anzahl HE/Pal:	50 Kartons

# FÜR ECHE PROFIS.

Öle und Fette für Küchenchefs.

# BELFINA