



SCHEDA TECNICA
Olio di Semi di Palma

OLIO DI PALMA

DESCRIZIONE

L'olio di Palma BASSO, nasce per soddisfare l'esigenza dell'industria alimentare e della ristorazione. E' un olio ottenuto dai frutti della palma (*Elaies guineensis*) e, a differenza degli altri oli vegetali, ha una composizione chimica molto simile al burro, essendo particolarmente ricco di acidi grassi saturi.

Questa sua composizione gli conferisce particolare stabilità alle alte temperature e lo rende idoneo alla preparazione dei prodotti da forno, ai quali conferisce una buona friabilità. Inoltre è particolarmente indicato nei processi di frittura grazie al suo elevato punto di fumo (circa 240°C) che raggiunge molto lentamente.

L'olio di palma BASSO rappresenta un valido uso alternativo ai grassi di origine animali, per la produzione industriale di prodotti da forno, per la ristorazione e le friggitorie.

TIPOLOGIA PRODOTTO

Olio di Palma Bifrazionato

TIPOLOGIA CONFEZIONE

Fusto 25L

TIPOLOGIA MATERIA PRIMA

Semi essiccati dei frutti della Palma (*Elaies guineensis*)

TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE

L'olio di palma bifrazionato è un derivato dell'olio di palma, un olio vegetale estratto dai frutti della Palma che si presenta solido a temperatura ambiente. L'olio di Palma è sottoposto ad un processo di cosiddetto "frazionamento" che serve ad allontanare la componente che cristallizza a bassa temperatura, in modo da renderlo liquido anche a temperatura ambiente. Successivamente l'olio di palma bifrazionato grezzo viene sottoposto a raffinazione. Il prodotto ottenuto è un olio limpido, di colore giallo oro, privo di odori e sapori anomali e dalle caratteristiche chimiche conformi ai requisiti di legge.

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

L'olio di Palma è un olio dal colore giallo oro e dall'odore e sapore neutri.

VALORI NUTRIZIONALI

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	Per 100 g
Energia	3700 kJ/900 kcal
Grassi di cui	100 g
• acidi grassi saturi	42.5 g
• acidi grassi monoinsaturi	44.5 g
• acidi grassi polinsaturi	13.0 g
Carboidrati di cui	0 g
• zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

CONSIGLI D'USO

Confezionato in fusti da 25L rappresenta un valido uso alternativo ai grassi di origine animali, per la produzione industriale di prodotti da forno, per la ristorazione e le friggitorie.