



SCHEDA TECNICA
Olio di Semi Orefri

OROFRI

DESCRIZIONE

L'Orofri BASSO, nasce da un'armonica combinazione di oli di semi che unisce, in un perfetto equilibrio, la ricchezza in vitamina E ed acidi grassi polinsaturi precursori degli "omega 6", tipica dell'olio di girasole, alla versatilità e stabilità ossidativa alle alte temperature dell'Olio di Palma bifrazionato. Il risultato è un prodotto nuovo, ideale per friggere perché resiste bene alle alte temperature e lascia i cibi croccanti e asciutti senza coprire il sapore del cibo ma anche nella preparazioni di fragranti prodotti da forno sia dolci che salati.

TIPOLOGIA PRODOTTO

Orofri

TIPOLOGIA CONFEZIONE

Bottiglia PET da 1L – 10L – 20L

TIPOLOGIA MATERIA PRIMA

Olio di Palma bifrazionato ed Olio di semi di Girasole

TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE

L'Orofri viene preparato unendo Olio di Palma bifrazionato ed Olio di semi Girasole secondo percentuali prestabilite ed assicurandosi che il tutto sia uniformemente amalgamato. La miscela è successivamente sottoposta ad analisi per verificarne la conformità alla tabella nutrizionale e quindi confezionata.

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

L'Orofri è un olio dal colore giallo paglierino 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	19 g
• acidi grassi monoinsaturi	33 g
• acidi grassi polinsaturi	48 g
Carboidrati di cui	0 g
• zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

CONSIGLI D'USO

L'Orofri BASSO è un valido alleato in cucina per la preparazione di fritti croccanti e asciutti, senza coprire il sapore del cibo e nella preparazioni di fragranti prodotti da forno sia dolci che salati.