



Übersicht Produktgruppe - ***Gastronomie***

Produkt	TP °C	Eigenschaften	Anwendung	% SAFA	% MUFA	% PUFA	% Trans
Gastro Soft	15	Halbflüssiges, rein pflanzliches Frittierfett auf der Basis von Schweizer Rapsöl. Gute Hitzestabilität, bei geringem Verbrauch. Optimales Handling durch leichte Giessfähigkeit. Durch spezielles Härtingsverfahren um 20% im Trans-Fettsäuregehalt reduziert	Speziell geeignet zum Frittieren und schwimmend backen von Produkten aller Art wie Pommes frites, Kartoffelkroketten, Chicken Nuggets, Fisch, Frühlingsrollen usw. Dieses Frittierfett ist sowohl zum Braten und Grillieren, als auch zum Sautieren von Fleisch, Geflügel und Pilzen empfehlenswert.	13	72	10	10
NutriFrit P00	< 8	flüssiges, ungehärtetes, rein pflanzliches Frittieröl auf Basis von Palmölfraktionen. Im Vergleichstest mit gehärteten Erdnussfetten der Fachhochschule Wädenswil bei der Stabilität bestes Ergebniss	Hervorragend geeignet zum Frittieren und schwimmend Backen aller Art von Produkten wie Pommes frites, Chicken Nuggets usw. Ebenfalls zum Braten und Marinieren empfehlenswert.	41	48	12	< 1
Biofin Gourmet	22	hochwertige, ungehärtete Speisefettcrème mit hohem Sonnenblumenölanteil. Mit feinem Butteraroma. Hoch erhitzbar	Zum Marinieren, Braten, Kochen und Dünsten	20	31	45	< 1
Crème d'or	< 20	rein pflanzliche Ölcrème mit Sonnenblumenöl. Hoch erhitzbar und neutral im Geschmack	Zum Marinieren, Braten, Kochen und Dünsten	12	45	40	5

SAFA – gesättigte Fettsäuren MUFA – einfach ungesättigte PUFA – mehrfach ungesättigt