Summum
QUALITY OIL

Voor krokante vis die niet vet aanvoelt

Spettert niet

Zeer hittebestendig

Neutrale geur

Oiltrade is een jong en innovatief bedrijf. Wij zijn gespecialiseerd in plantaardige oliën en vetten. Door goed te luisteren naar u als ondernemer, weten wij aan welke eisen onze oliën en vetten moeten voldoen. Wij bieden u het gewenste product in de juiste verpakking. Wij werken volgens ons TRADE-principe. Dit betekent onderscheid in Tempo, Resultaat, Aanbod, Duurzaamheid en Expertise. Maak kennis met ons om het verschil te ervaren.

BRC FOOD CERTIFICATED

filtadenhaage.o.

Visbakolie: neutraal en krachtig!

Onze visbakolie is een zorgvuldig mengsel van oliën. Door de nauwkeurige samenstelling geniet de olie van uniek goede eigenschappen. Onze visbakolie is zeer hittebestendig en dus zeer krachtig. De voordelen van visbakolie zijn merkbaar! Een heerlijke krokante en niet vet aanvoelende vis is het resultaat. Niet alleen de vis wordt beter bij het gebruiken van dit product, maar ook uw omgeving. Door het weinige spetteren en de minimale geurproductie blijft uw werkruimte schoon en fris.

SUMMUM Visbakolie 20L CAN

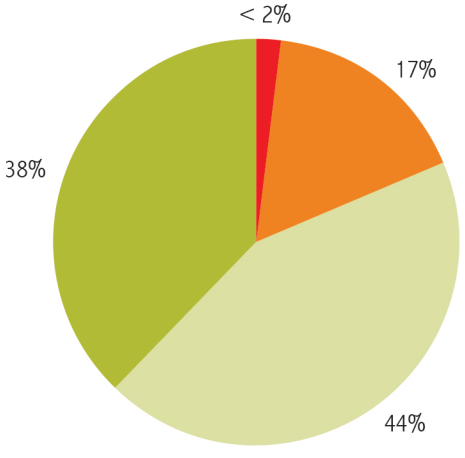
Spettert niet. Heeft een neutrale geur en is zeer hittebestendig. Dit product is samengesteld uit 100% plantaardige olie. Voor krokante vis die niet vet aanvoelt.

Logistieke gegevens	
Artikelnummer	12250
Inhoud	20L
Netto gewicht	18,4 KG
Eenheden per pallet	42
Eenheden per laag	14
Lagen per pallet	3
Type pallet	Europallet
Afmetingen pallet	80cm x 120cm
Minimale houdbaarheid bij aflevering	9 maanden

Voedingswaarde per 100 g	
Energie	3700 kJ/900 kcal
Koolhydraten	-
Eiwitten	-
Zout	-
Transvetten	<2 %
Verzadigde vetten	17%
Enkelvoudig onverzadigd	44%
Meervoudig onverzadigd	38%

Vetzuursamenstelling

- Meervoudig onverzadigd
- Enkelvoudig onverzadigd
- Verzadigde vetten
- Transvetten



Kijk voor uitgebreide productspecificaties op onze website www.oiltrade.nl

Summum
QUALITY OIL

Maak kennis met ons.
Wij zijn op werkdagen telefonisch te bereiken van 9.00 uur tot 17.00 uur
06 22331915

filtadenhaag e.o.
Brasserskade 42
2612 CE, Delft

Telefoon 06 22331915

E-mail info@filtadenhaag.nl
Website www.filtadenhaag.nl