

PRODUKTKARTE

SPEZIALISIERTES GASTRONOMISCHES FRITIERFETT MIX

Ausgabedatum: März 2025 [DE]

GRUNDINFORMATIONEN	
Produktname:	Happy Chef's ProFry MIX 10L (PET)
Produktname:	Spezialisiertes gastronomisches Frittierfett MIX
Produktlinie:	Naturain
EAN-Barcode:	5906329609182
Zolltarifnummer (CN-Code):	15162098
PRODUKTBILD	
	
ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN	
Allgemeine Beschreibung / Verwendungszweck :	<p>Spezialfrittieröl in flüssiger Form. Die Zusammensetzung wurde speziell für das Frittieren von tiefgekühlten, vorgebratenen und frischen Lebensmitteln entwickelt. Sowohl für flaches als auch tiefes Frittieren.</p> <p>Verleiht den Speisen eine goldene Farbe und eine knusprige Textur. Bewahrt den natürlichen Geschmack der Produkte. Ideal für Pommes, Fisch, Gemüse und Fleisch.</p>
Besondere Eigenschaften:	<p>Beständig gegen hohe Arbeitstemperaturen im Frittierprozess mit verlängertem Lebenszyklus (bis zu 36 Stunden kontinuierlicher Nutzung), schafft optimale Bedingungen für den professionellen Frittierprozess.</p> <p>Flüssig. Rauchpunkt: 235°C.</p>
Anwendung:	<p>Erhitzen Sie auf die optimale Frittiertemperatur, normalerweise zwischen 160–180°C. Produkte schrittweise eintauchen. Sichtbare feste Verunreinigungen entfernen. Nicht überhitzen.</p>
ZUSAMMENSETZUNG UND NÄHRWERTE	

Zusammensetzung:	<ul style="list-style-type: none"> - 50% raffiniertes Sonnenblumenöl - 50% raffiniertes Rapsöl - Antischaummittel (E900)
------------------	---

ZUSAMMENSETZUNG UND NÄHRWERTE	
Nährwerte pro 100 ml:	Energie: 3430 kJ (823 kcal) Fett: 92 g Kohlenhydrate, Ballaststoffe, Eiweiß, Salz: 0g
Informationen für Veganer/Vegetarier:	Geeignet für Veganer und Vegetarier
Allergeninformationen:	Enthält keine Allergene
GMO-Erklärung:	Frei von gentechnisch veränderten Organismen GVO

LOGISTISCHE INFORMATIONEN	
Einzelverpackungstyp, Volumen	Flasche (PET), 10L
Abmessungen der Einzelverpackung	40cm x 20cm (Höhe x Durchmesser)
Nettogewicht / Bruttogewicht:	9,2 kg / 9,4 kg
Sammelverkaufseinheit, Volumen	Palette – 72 Flaschen (720 L)
Anzahl der Sammelverpackungen pro Schicht / Schichten pro Palette, gesamt	24 Stück x 3 Schichten = 72 Stück pro Palette
Palettentyp & Abmessungen:	EURO-Palette, Maße: 120 x 80 cm
Bruttohöhe der beladenen Palette	bis zu 140 cm
Bruttogewicht der beladenen Palette	720 kg (FTL: 33 Paletten)
Mindesthaltbarkeitsdatum	12 Monate
Lager- und Transportbedingungen:	Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Lagertemperatur optimal bis 25°C. Optimale Transporttemperatur: 10°C bis 25°C. Bei Temperaturen unter 10°C können reversible Veränderungen im Öl auftreten, die dessen Qualität nicht beeinträchtigen, aber das Erscheinungsbild verändern.
ZERTIFIZIERUNGEN	
Qualitätszertifikate:	HACCP
Herkunftsland:	Polen
PREIS UND VERFÜGBARKEIT	
Nettopreis pro Einheit (PLN)	

Mehrwertsteuersatz:	5%
Verfügbarkeit:	Erhältlich in kooperierenden Großhandelsmärkten oder auf individuelle Bestellung nach EXW oder DDP.