



Sie setzen auf Top-Qualität. Wir auch. Mit Öl von Summum.

FiltaFry bietet zwei Summum-Frittieröle an, die zu unserer Top-Auswahl gehören. Beide Produkte zeichnen sich im Vergleich zu anderen Frittierölen durch ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis aus. Darüber hinaus erfüllen sie alle Standards, die für ein verantwortungsbewusstes Frittieren nötig sind. Das hält Ihre Kosten niedrig, Sie wirtschaften dennoch nachhaltig.

FRITTIERÖL „SUMMUM EXTRA“ 10 LITER BAG-IN-BOX

- 75% einfach ungesättigte Fettsäuren.
- Extrem hitzestabil.
- Sehr lange Lebensdauer.
- Minimale Fettaufnahme.
- Neutraler Geruch.



Weitere Produkte

SUMMUM FISCHFRITTIERÖL IM 20 LITER-KANISTER

- Spritzt nicht.
- Sehr hitzestabil.
- Neutraler Geruch.



FRITTIERÖL „SUMMUM PREMIUM“ 10 LITER BAG-IN-BOX

- Lange Lebensdauer.
- Sorgt bei Backprodukten für einen ausgezeichneten Geschmack.
- Neutraler Geruch.

FRITTIERÖL „SUMMUM SPECIAL“ 15 LITER KANISTER-IN-BOX

- Kaum Einbrand an den Fritteusenwänden.
- Lange Lebensdauer.
- Knuspriges Frittierergebnis.



„FiltaFry ist seit einem Jahr für unsere Fritteusen zuständig und diese sind immer sauber und hygienisch einwandfrei. FiltaFry liefert darüber hinaus hochwertiges Öl, filtert das gebrauchte Öl auf Mikrobasis, reinigt parallel dazu alle Fritteusen...



... und nimmt bei Bedarf auch das Altöl gleich mit. Das spart uns viel Zeit, Öl und damit Geld! Und indem wir weniger Öl verbrauchen, wirtschaften wir nachhaltiger und tragen zur Ressourcenschonung bei.“ Ante Ledic, Inhaber Sonnenhof, Seeshaupt