



filtafry UNIFRIT

Langlebig. Hochwertig. Preisgekrönt. Frittieröl von UNIFRIT.

UNIFRIT Frittier- und Speiseöle sind Markenprodukte der neuen Generation, die ein gesundheitsbewussteres und effizienteres Frittieren ermöglichen. Auf der Grundlage fundierter Kenntnisse aus der Fettforschung und in enger Zusammenarbeit mit namhaften Forschungseinrichtungen aus dem Lebensmittelbereich wurden eigenständige Rezepturen für hochwertige Frittieröle entwickelt.

UNIFRIT Frittieröle sind:

- frei von gehärteten Ölen,
- frei von Palmöl,
- frei von gentechnisch veränderten Saaten,
- absolut geruchs- und geschmacksneutral,
- deutlich hitzestabiler als herkömmliche Frittieröle.

UNIFRIT

- verwendet nur ausgewählte natürliche Zutaten,
- verzichtet komplett auf chemische Zusätze,
- gewährleistet gleichbleibend hohe Qualität,
- erzielt bei Temperaturen bis 175 °C krossere Frittierergebnisse.

UNIFRIT FRITTIERÖL EXTRA

Unifrit Extra basiert auf einer Formel, die den Oxidationsprozess verlangsamt und die natürlichen Antioxidantien verstärkt. Das Endprodukt nimmt weniger Fett auf und wird knuspriger. Tests haben bewiesen, dass herkömmliche Frittieröle in der Regel nach 20 Stunden verdorben sind. Mit Unifrit Extra kann man bis zu 50 Stunden frittieren.



UNIFRIT FRITTIERÖL CLASSIC

UNIFRIT Classic ist das Frittieröl für den preisbewussten Gastronomen aus rein pflanzlichen, ungehärteten Ölen. Es enthält essenzielle Fettsäuren, Vitamin E, viele wertvolle Antioxidantien und Beta-Karotin. UNIFRIT Classic ist cholesterin- und praktisch transfettsäurefrei.



Bis zu 50 Stunden frittieren ohne Qualitätsverlust - mit UNIFRIT Extra, dem Frittieröl mit Longlife-Formel.



Silbermedaille 2010, 2011, 2015 & 2019 „International Taste Award“ in Brüssel = Kompetent in Sachen Öl.