

QUALITY OIL

Verantwortungsbewusst und kostengünstig frittieren



Lange Haltbarkeit

Minimales Ansetzen im Backofen

Knuspriges Backergebnis



Oiltrade ist ein junger und innovativer Betrieb. Wir haben uns auf pflanzliche Öle und Fette spezialisiert. Wir hören Ihnen als Unternehmer gut zu - und deshalb wissen wir, was unsere Öle und Fette können müssen. Wir bieten Ihnen das gewünschte Produkt in der richtigen Verpackung.

Wir arbeiten nach dem TRADE-Prinzip. Das macht den Unterschied bei Geschwindigkeit, Ergebnis, Angebot, Beständigkeit und Erfahrung. Lernen Sie uns kennen - nur so erfahren Sie den Unterschied!

Verantwortungsbewusst und kostengünstig frittieren. Das ist möglich!

Frittieröl ist in Ihrem Unternehmen ein größerer Kostenfaktor. Deshalb bieten wir auch ein Basisfrittieröl zu einem scharf kalkulierten Preis an. Die Qualität dieses Frittieröls wird Sie überraschen! Außerdem erfüllt dieses Produkt die Normen für verantwortungsbewusstes Frittieren im Gastgewerbe. Wenn Sie Ihr Frittieröl regelmäßig in festen Abständen wechseln und viel verbrauchen, dann ist dies das ideale Frittieröl für Sie!

Frituuroolie Special 15l CAN- IN-BOX

Für Unternehmer, die zwar die Kosten niedrig halten wollen, aber auch keine Abstriche an der Qualität machen wollen. Ein Frittieröl um Fisch, Pommes Frites und Snacks zu frittieren. Für knusprige Produkte und lange Haltbarkeit.

TOP
BASIS

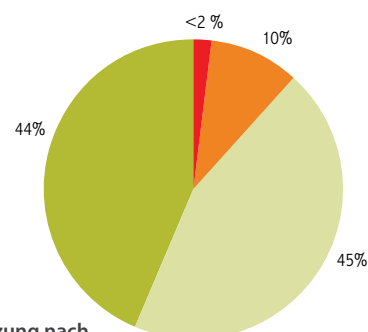


Versanddaten

Artikelnummer	12203
Menge	15 l
Nettogewicht	13,8 kg
Einheiten pro Palette	64
Einheiten pro Lage	16
Schichten pro Palette	4
Art der Palette	Blockpalette
Palettenabmessungen	100 cm x 120 cm
Mindesthaltbarkeit ab Lieferdatum	9 Monate

Nährwerte pro 100 g

Energiegehalt	3700 kJ/900 kcal
Kohlenhydrate	
Eiweiß	
Salz	
Fette	
Transfette	<2 %
Gesättigte Fettsäuren	10%
einfach ungesättigt	45%
mehrfach ungesättigt	44%



Zusammensetzung nach Fettsäuren

- Mehrfach ungesättigt
- Einfach ungesättigt
- Gesättigte Fettsäuren
- Transfette

Warum ist dieses Frittieröl so vorteilhaft?

Durchdachte Einkaufspolitik

Wir verfolgen die Preisschwankungen und die verfügbaren Mengen an Grundstoffen für unser Frittieröl Special genau. Daher wissen wir, wann wir Terminkontrakte abschließen müssen. Und deshalb braucht ein gutes Frittieröl nicht viel zu kosten.

Feste Preise

Oiltrade bietet das Frittieröl Special zu einem dauerhaft günstigen Preis an. Nach dem Motto: Keep it simple! Keine Rabatte, keine Aktionen und keine Sonderregelungen. Sie wissen immer, woran Sie sind. Und das macht den großen Unterschied.

Geringe Overheadkosten

Sie achten auf die Kosten in Ihrem Unternehmen? Wir auch! Wir sind sehr zurückhaltend beim Verteilen von kostenlosen Probemustern. Denn letztlich bezahlen Sie sie ja doch. Unser Frittieröl Special wird vor allem durch Mundpropaganda beworben. Dadurch ersparen wir uns und indirekt damit Ihnen viele Kosten für Börsen und Klame.

Transparenz

Die Preise für Grundstoffe von Pflanzenölen schwanken laufend. Wir finden, dass auch Sie es rasch wissen sollten, wenn die Preise gerade niedrig sind. Wir stellen den Preis für unser Frittieröl Special direkt hier ein.

Mehr für weniger

Frittieröl Special eignet sich vorwiegend für Unternehmen mit hohem Verbrauch an Frittieröl. Wir liefern unser Frittieröl in jeder gewünschten Menge in den gesamten Niederlanden zeitnah aus. Je mehr Sie auf einmal abnehmen, desto geringer die Logistikkosten. Und damit sind wir wieder beim Gewinn.



QUALITY OIL

Lernen Sie uns kennen!

Wir sind werktags telefonisch von 9:00 bis 17:00 Uhr unter

+ 495903-9689110 erreichbar



Filtafry Deutschland GmbH
Pliniusstraße 8
48488 Emsbüren