

Oliora[®]
ULTIMATE FRY PERFECTION



Die ultimative Frittier-Perfektion

Oliora liefert das beste Sonnenblumenöl für das Gastgewerbe. Unser Ziel ist es, professionellen Köchen Öle und Fette von höchster Qualität zu einem fairen Preis anzubieten. Unsere technische Expertise und unser einzigartiger wissenschaftlicher Ansatz ermöglichen es uns, jeden Aspekt der Ölproduktion zu kontrollieren – vom ersten Anbau der Samen bis zum Endprodukt. Wir betrachten unsere Kunden als Teil der Oliora-Familie. Persönlich vom ersten Kontakt bis zur Lieferung – das ist unsere Stärke.



Nachhaltige Bag-in-Box: 80 % weniger Plastik, längere Haltbarkeit des Öls, weniger Einkauf, weniger Abfall. Für eine nachhaltigere Umwelt.



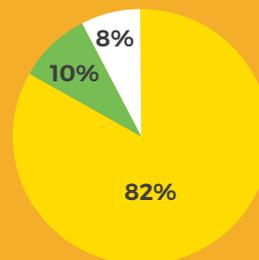
✓ High Oleic Öl

High Oleic Öl ist ein pflanzliches Öl mit einem sehr hohen Gehalt an Ölsäure – fast viermal so viel wie herkömmliches Öl. Diese Ölsäure ist eine einfach ungesättigte Fettsäure, die dieses Öl wesentlich gesünder macht als alle anderen Frittieröle. Zudem ist es vollständig gentechnikfrei und frei von Schadstoffen. Aufgrund seiner positiven Eigenschaften ist es das derzeit beste pflanzliche Frittieröl auf dem Markt.

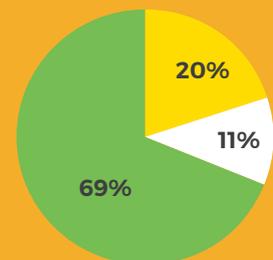
Längere Haltbarkeit, weniger Ölwechsel

Olioras Frittieröl bietet Unternehmern einen revolutionären Vorteil: Der Oxidations- und Verbrennungsprozess verläuft deutlich langsamer als bei herkömmlichem Sonnenblumenöl. Das bedeutet, dass Sie länger ein reines Frittieröl genießen können, was langfristig nicht nur finanzielle Vorteile bringt, sondern auch wertvolle Zeit spart, da Ölwechsel seltener erforderlich sind. Mit dem höchsten Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren bleibt das Öl länger in Top-Zustand.

High Oleic Öl



Normales Sonnenblumenöl



- Einfach ungesättigtes Fett (Omega-9)
- Gesättigtes Fett
- Mehrfach ungesättigtes Fett (Omega-6)

✓ Reich an Omega 9

Entdecken Sie die Vorteile von Omega-9-Fettsäuren – eine Art gesunde Fette, die aktiv den LDL-Cholesterinspiegel senken. Diese Fettsäuren werden sowohl vom Körper selbst produziert als auch in Lebensmitteln wie Olivenöl und Avocados gefunden. Sie spielen eine wesentliche Rolle bei der Förderung der Zellfunktion, der Aufrechterhaltung einer ausgewogenen Blutzusammensetzung und der Regulierung des Hormonhaushalts durch die Unterstützung der Prostaglandinproduktion. Neben ihren gesundheitlichen Vorteilen werden Omega-9-Fettsäuren im Gastgewerbe immer beliebter, da sie nachhaltig und frisch sind. Als Unternehmer können Sie Vorreiter in Sachen Gesundheit und Nachhaltigkeit sein.

✓ 100 % pflanzlich

100 % pflanzliches Frittieröl ist eine ausgezeichnete Wahl, da es frei von tierischen Fetten ist, reich an gesunden ungesättigten Fettsäuren und praktisch keine Transfette enthält – was gut für das Herz und die allgemeine Gesundheit ist. Es hat einen hohen Rauchpunkt, was es ideal zum Frittieren macht, ohne schädliche Stoffe zu produzieren. Zudem bewahrt es die natürlichen Aromen der Speisen und sorgt für eine knusprige Textur. Es enthält auch Antioxidantien wie Vitamin E, die die Zellen vor Schäden schützen. Mit 100 % pflanzlichem Frittieröl genießen Sie leckere und gesunde frittierte Speisen.



Pliniusstraße 8
48488 Emsbüren

Tel. +31 (0) 50 82 00 976
info@filtadach.eu