



## OLI E GRASSI

Una gamma di oli e grassi particolarmente adatti alla frittura.

### OLI DESCRIZIONE

TIPOLOGIA/FORMATO Latta / Tanica / Bag-in-box

MODALITÀ DI UTILIZZO Frittura

CARATTERISTICHE Punto di fumo 230°

### CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CODICE	CONFEZIONE	PALLETTIZZAZIONE
BI-FRITT	Olio di palma bifrazioneato	DG00CA	Latta 25 l	825 l (11 latte x 3 strati)
GIRASOLE ALTO OLEICO	Olio di semi di girasole alto oleico	DG00AO	Tanica 10 l	800 l (20 taniche x 4 strati)
GIRASOLE ALTO OLEICO	Olio di semi di girasole alto oleico	DG00HO	Bag-in-box 20 l	960 l (12 cartoni x 4 strati)
GIRASOLE PIÙ	Olio di semi di girasole	DG00GG	Bag-in-box 20 l	960 l (12 cartoni x 4 strati)

### STRUTTO DESCRIZIONE

TIPOLOGIA/FORMATO Cartone

MODALITÀ DI UTILIZZO Frittura / Preparazione dolci

### CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CODICE	CONFEZIONE	PALLETTIZZAZIONE
STRUTTO FLEX	Strutto raffinato	DG00BA	Cartone 25 kg	900 kg (9 cartoni x 4 strati)
STRUTTO GOLD	Strutto raffinato	DG00FB	Cartone 25 kg	900 kg (9 cartoni x 4 strati)