

OLI DI SEMI “OPLÀ”



OLIO DI SEMI DI SOIA

SOYA SEED OIL



Ottenuto unicamente con tecniche di estrazione che consentono il mantenimento delle proprietà organolettiche. Contiene un alto indice di acido linoleico e linolenico, essenziali per l'organismo. Utilizzato a crudo, è indicato per un'alimentazione priva di colesterolo, data la sua leggerezza e delicatezza.

Extracted exclusively via the use of techniques which ensure complete conservation of the organoleptic qualities of the basic ingredient, this oil contains a high quantity of linoleic and linolenic acids, elements essential for the wellbeing of the human organism. In addition, its lightness and delicacy make it the perfect solution for those following a low cholesterol diet.

	lattina / tin	fusto / cask	PET / PET	PET / PET
contenuto netto <i>net contents</i>	1 L	25 L	1 L	5 L
unità per confezione <i>units per cartons</i>	20 pz	1 pz	12 pz	2 pz
peso in Kg per confezione <i>weight in Kg per cartons</i>	20,500	24,200	11,500	9,400
confezioni per pallet <i>cartons per pallet</i>	42	33	60	80
codice EAN <i>EAN code</i>	801574510040		801574510044	801574510045

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

SUNFLOWER SEED OIL



Ottenuto unicamente con tecniche di estrazione che consentono il mantenimento delle proprietà organolettiche. Leggero e delicato, è un olio ad alto indice di acido oleico e linolenico, necessari all'organismo, è infatti consigliato in un'alimentazione sana e priva di colesterolo. Indicato quale ingrediente nella preparazione di salse (quale la maionese) e dolci. Data la sua resistenza alle temperature elevate, è ideale per le frittiture e per i diversi usi in cucina. Particolarmente adatto per la conservazione degli alimenti.

Extracted exclusively via the use of techniques which ensure complete conservation of the organoleptic qualities of the basic ingredient, this oil contains a high quantity of oleic and linolenic acids, elements essential for the wellbeing of the human organism. In addition, its lightness and delicacy make it the perfect solution for those following a low cholesterol diet. Perfect for making sauces (such as mayonnaise) and sweets, its resistance to high temperatures also makes it ideal for frying and other culinary uses, including the conservation of vegetables and other foods.

	lattina / tin	lattina / tin	fusto / cask	PET / PET	PET / PET
contenuto netto <i>net contents</i>	1 L	5 L	25 L	1 L	5 L
unità per confezione <i>units per cartons</i>	20 pz	4 pz	1 pz	12 pz	2 pz
peso in Kg per confezione <i>weight in Kg per cartons</i>	20,500	20,000	24,200	11,500	9,400
confezioni per pallet <i>cartons per pallet</i>	42	36	33	60	80
codice EAN <i>EAN code</i>	801574510050	801574510051	801574510053	801574510054	801574510055

OLIO DI SEMI DI MAIS

CORN OIL



Ottenuto esclusivamente con tecniche di estrazione che consentono il mantenimento delle proprietà organolettiche. Ad alto contenuto di acido linoleico e linolenico, vitali per l'organismo, è consigliato in un'alimentazione priva di colesterolo, data la sua leggerezza, delicatezza e digeribilità. Ottimo per il suo utilizzo a crudo.

Extracted exclusively via the use of techniques which ensure complete conservation of the organoleptic qualities of the basic ingredient, this oil contains a high quantity of linoleic and linolenic acids, elements essential for the wellbeing of the human organism. In addition, its lightness, delicacy and digestibility make it the perfect solution for those following a low cholesterol diet. Perfect for seasoning.

	lattina / tin	PET / PET
contenuto netto <i>net contents</i>	1 L	1 L
unità per confezione <i>units per cartons</i>	20 pz	12 pz
peso in Kg per confezione <i>weight in Kg per cartons</i>	20,000	11,500
confezioni per pallet <i>cartons per pallet</i>	42	60
codice EAN <i>EAN code</i>	801574510070	801574510074

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE

PEANUT OIL



Il migliore tra gli oli di semi, grazie al suo buon gusto e le sue proprietà chimico-fisiche, l'olio di arachide è ottenuto unicamente attraverso tecniche di estrazione che consentono il mantenimento delle proprietà organolettiche. Particolarmente indicato, data la sua resistenza alle alte temperature, per le frittiture. Ottimo, anche, per tutti gli usi in cucina.

The best quality seed oil whose fine flavour and excellent chemical-physical properties are preserved via the use of extraction techniques which ensure complete conservation of the organoleptic qualities of the basic ingredient. Its resistance to high temperatures makes it ideal for frying and other culinary uses.

	lattina / tin	fusto / cask	PET / PET
contenuto netto <i>net contents</i>	1 L	25 L	1 L
unità per confezione <i>units per cartons</i>	20 pz	1 pz	12 pz
peso in Kg per confezione <i>weight in Kg per cartons</i>	20,000	24,200	11,500
confezioni per pallet <i>cartons per pallet</i>	42	33	60
codice EAN <i>EAN code</i>	801574510060	801574510063	801574510064



OLIO DI SEMI VEGETALE VEGETABLE SEED OIL

“Che fritti” è una miscela di oli raffinati, opportunamente dosati. La sua grande resistenza alle alte temperature è in grado di assicurare un’alta digeribilità dei cibi. Ideale per frittture asciutte e croccanti.

“Che fritti” vegetable seed oil is a finely balanced blend of refined oils whose resistance to high temperatures makes it ideal for frying. Easily digestible, it ensures that all fried foods are as light and crisp as possible.

PET / PET

contenuto netto <i>net contents</i>	1 L
unità per confezione <i>units per cartons</i>	12 pz
peso in Kg per confezione <i>weight in Kg per cartons</i>	11,500
confezioni per pallet <i>cartons per pallet</i>	60
codice EAN <i>EAN code</i>	801574510084

OLIO DI PALMA PALM OIL

Olio di Palma bifrazionato ideale per una frittura di alta qualità è destinato ad un uso professionale.

Created especially for the professional market, this bi-fractioned palm oil is ideal for ensuring the highest quality fried foods.

fusto / cask

contenuto netto <i>net contents</i>	25 L
unità per confezione <i>units per cartons</i>	1 pz
peso in Kg per confezione <i>weight in Kg per cartons</i>	24,200
confezioni per pallet <i>cartons per pallet</i>	33
codice EAN <i>EAN code</i>	



Via S. Pietro - 04023 Formia (LT) Italy
tel. & fax (+39) 0771 23010
e-mail: info@oleificiodelgolfo.it

www.oleificiodelgolfo.it

