

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.



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.

| | PET / PET | PET / PET | fusto / cask |
|---|---------------|---------------|--------------|
| contenuto netto net contents | 1 L | 5 L | 25 L |
| unità per confezione units per cartons | 12 pz | 10 pz | 1 pz |
| peso in Kg per confezione weight in Kg per cartons | 11,500 | 9,400 | 24,200 |
| confezioni per Europallet cartons per Europallet | 60 | 80 | 33 |
| codice EAN EAN code | 8015745100443 | 8015745100450 | |

dimensioni Europallet cm.80x120 / Europallet dimensions cm.80x120

| | PET / PET | PET / PET |
|---|---------------|---------------|
| contenuto netto net contents | 1 L | 5 L |
| unità per confezione units per cartons | 12 pz | 10 pz |
| peso in Kg per confezione weight in Kg per cartons | 11,500 | 9,400 |
| confezioni per Europallet cartons per Europallet | 60 | 80 |
| codice EAN EAN code | 8015745100740 | 8015745100726 |

dimensioni Europallet cm.80x120 / Europallet dimensions cm.80x120



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.



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.

| | PET / PET | PET / PET | fusto / cask |
|---|---------------|---------------|---------------|
| contenuto netto net contents | 1 L | 5 L | 25 L |
| unità per confezione units per cartons | 12 pz | 2 pz | 1 pz |
| peso in Kg per confezione weight in Kg per cartons | 11,500 | 9,400 | 24,200 |
| confezioni per Europallet cartons per Europallet | 60 | 80 | 33 |
| codice EAN EAN code | 8015745100542 | 8015745100559 | 8015745100535 |

dimensioni Europallet cm.80x120 / Europallet dimensions cm.80x120

| | PET / PET | PET / PET | fusto / cask |
|---|---------------|---------------|---------------|
| contenuto netto net contents | 1 L | 5 L | 25 L |
| unità per confezione units per cartons | 12 pz | 2 pz | 1 pz |
| peso in Kg per confezione weight in Kg per cartons | 11,500 | 9,400 | 24,200 |
| confezioni per Europallet cartons per Europallet | 60 | 80 | 33 |
| codice EAN EAN code | 8015745100641 | 8015745100627 | 8015745100634 |

dimensioni Europallet cm.80x120 / Europallet dimensions cm.80x120



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 frittiture asciutte e croccanti.

“Che fritti” vegetable seed oil 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 Europallet <i>cartons per Europallet</i> | 60 |
| codice EAN <i>EAN code</i> | 8015745100849 |

dimensioni Europallet cm.80x120 / *Europallet dimensions cm.80x120*



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 Europallet <i>cartons per Europallet</i> | 33 |
| codice EAN <i>EAN code</i> | 8015745100900 |

dimensioni Europallet cm.80x120 / *Europallet dimensions cm.80x120*



Via S. Pietro - 04023 Formia (LT) Italy
tel. & fax (+39) 0771 23010

www.oleificiodelgolfo.it e-mail: info@oleificiodelgolfo.it