

## Produktübersicht zu Frittierölen und Frittierfetten

- GERLICHER bietet verschiedene Fette, die sich zum Frittieren, für die Zubereitung und Veredelung von Warm- und Kaltspeisen sowie für die industrielle Food-Produktion eignen.

Die pflanzlichen Frittieröle und Frittierfette aus dem Lieferspektrum von GERLICHER sind frei von Zusatzstoffen. Die Produkte White Label und Gerlicher Gourmet sind auf Wunsch unserer Kunden mit Vitamin E stabilisiert.

- **Gourmet – Für professionelles Frittieren**
  - Gerlicher Gourmet ist ein flüssiges Sonnenblumenöl, das durch Pflanzenzüchtung für das Frittieren optimiert wurde. Die Hersteller dieses Frittieröls arbeiten mit den Landwirten in den Anbauregionen eng zusammen und produzieren so ein hochwertiges Frittiermedium, dessen Qualität über den gesamten Herstellungsprozess garantiert wird. Dieses ungehärtete Frittieröl enthält lediglich Vitamin E (Tocopherol) als Antioxidationsmittel und ist ansonsten frei von chemischen Zusatzstoffen. Vielmehr verleiht das ernährungsphysiologisch wertvolle Produkt sämtlichen Speisen einen angenehmen Sonnenblumenöl-Geschmack und ist cholesterin- sowie allergenfrei.

Das Spitzenprodukt Gerlicher Gourmet Frittieröl wurde speziell für Frittieranwendungen jeder Art entwickelt.

Die wichtigsten Merkmale:

- 100 % Sonnenblumenöl (HoSo)
- Toller Geschmack, tolles Aroma
- Voll fließfähig
- Sehr wirtschaftlicher Ersatz für Erdnussöl
- Aus gentechnisch unveränderten Ölsaaten, GVO-frei
- Reduziert die Fettaufnahme der frittierten Speisen
- **Cholesterin- und allergenfrei**
- Ernährungsphysiologisch hochwertig durch breites Spektrum an Fettsäuren