

filtafry UNIFRIT

Kauakestev. Kõrge kvaliteet. Ahinnatud. Praadimisõli UNIFRITilt.

UNIFRITi prae- ja toiduõlid on uusima põlvkonna bränditooted, mis hõlbustab terviseteadlikumat ja tõhusamat praadimist. Rasvauuringutest saadud teadmiste põhjal ja tihedas koostöös tuntud toiduainetööstuse teadusasutustega töötati välja kõrgekvaliteedilise praeõli originaalsed retseptid.

UNIFRIT praadimisõlid on:

- hüdrogeenitud õlideta,
- palmiõlivaba,
- geneetiliselt muundatud seemneteta,
- täiesti lõhnatu ja maitsetu,
- oluliselt soojuskindlam kui tavalised fritüürõlid..

UNIFRIT

- kasutab ainult valitud looduslike koostisosi,
- ei kasuta keemilisi lisaaineid,
- tagab püsivalt kõrge kvaliteedi,
- saavutab krõbedamad praadimistulemused temperatuuril kuni 175 ° C.

UNIFRIT EXTRA FRITÜÜRÕLI

Unifrit Extra õli põhineb retseptil, mis aeglustab oksüdatsiooni ja võimendab looduslike antioksüdante. Lõpptoode imab vähem rasva ja muutub krõbedamaks. Testid on tõestanud, et tavalised praeõlid riknevad enamasti 20 tunni pärast, Unifrit Extra abil saate praadida aga kuni 50 tundi.



UNIFRIT CLASSIC FRITÜÜRÕLI

UNIFRIT Classic on puhtalt taimsetest hüdrogeenimata õlidest valmistatud hinnatundlike restoranide ja toitlustajate praadimisõli. See sisaldab asendamatu rasvhappeid, E-vitamiini, palju väärtuslike antioksüdante ja beetakaroteeni. UNIFRIT Classic on looduslikult kolesteroolivaba ja praktiliselt vaba transrasvadest.



Kuni 50 tunnine praadimisaeg, ilma et see kvaliteeti kaotaks - UNIFRIT Extra, pika elueaga praadimisõli abil.



Hõbemedal 2010, 2011, 2015 ja 2019
“International Taste Award” Brüsselis =
Kompetentne õlis.