

MILLS FRITYROLJE



PROFF PARTNER

MILLS FRITYROLJE - ET GODT ØKONOMISK VALG

- Laget av 100 % svensk raps, med en premium blanding av 80 % High Oleic rapsolje og 20 % rapsolje.
- Den høye andelen High Oleic rapsolje gir oljen spesielt gode friteringsegenskaper.
- High Oleic rapsolje kan gjenbrukes 2-3 ganger lenger enn vanlig rapsolje.

LANG HOLDBARHET

Mer stabil, oksiderer saktere og varer lenger i frityren.



HØYT RØYKPUNKT

Mindre risiko for skadelig nedbrytning ved høy varme.

HØY VARMESTANDIGHET

Tåler høye temperaturer uten å brytes ned.



NØYTRAL SMAK

Påvirker ikke smaken på maten som friteres.



KOSTNADSEFFEKIV

Krever sjeldnere bytte av olje, som sparer penger i lengden.

NORDISK RAPSOLJE

Består av rapsolje fra Sverige.



KONTAKT OSS

Mail: millsproffpartner@mills.no

Telefon: 22 80 86 00

Mills Friterylje
1x10 liter

EDPnr: 2 793 826



FRITYR- REGLER



1. Kontroller temperatur jevnlig (maks. 180°C)
2. Tørk maten før fritering
3. Bytt olje jevnlig
4. Filtrer oljen etter bruk
5. Ikke bland ny og gammel olje
6. Kast brukt olje riktig – sjekk sortere.no
7. Tørk frituren godt etter vask
8. Bruk aldri vann på friturebrann!
9. Ha alltid riktig brannslukkingsutstyr for matoljer og fett i nærheten
10. Forlat ALDRI frituren uten tilsyn

NOE DU LURER PÅ? TA KONTAKT!

Mail: millsproffpartner@mills.no

Telefon: 22 80 86 00

