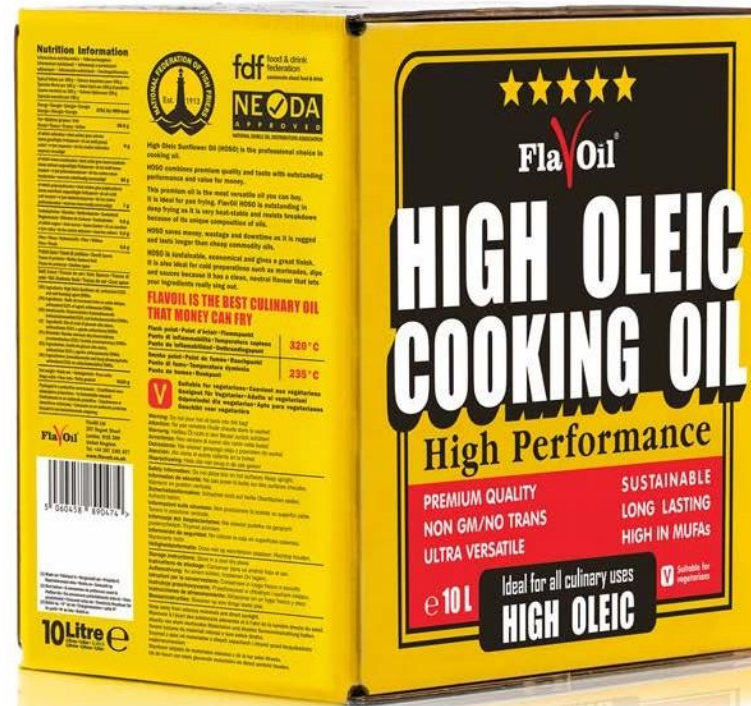


FlavOil

Edible Oil Specialist

Introducing FlavOil Edible Oils

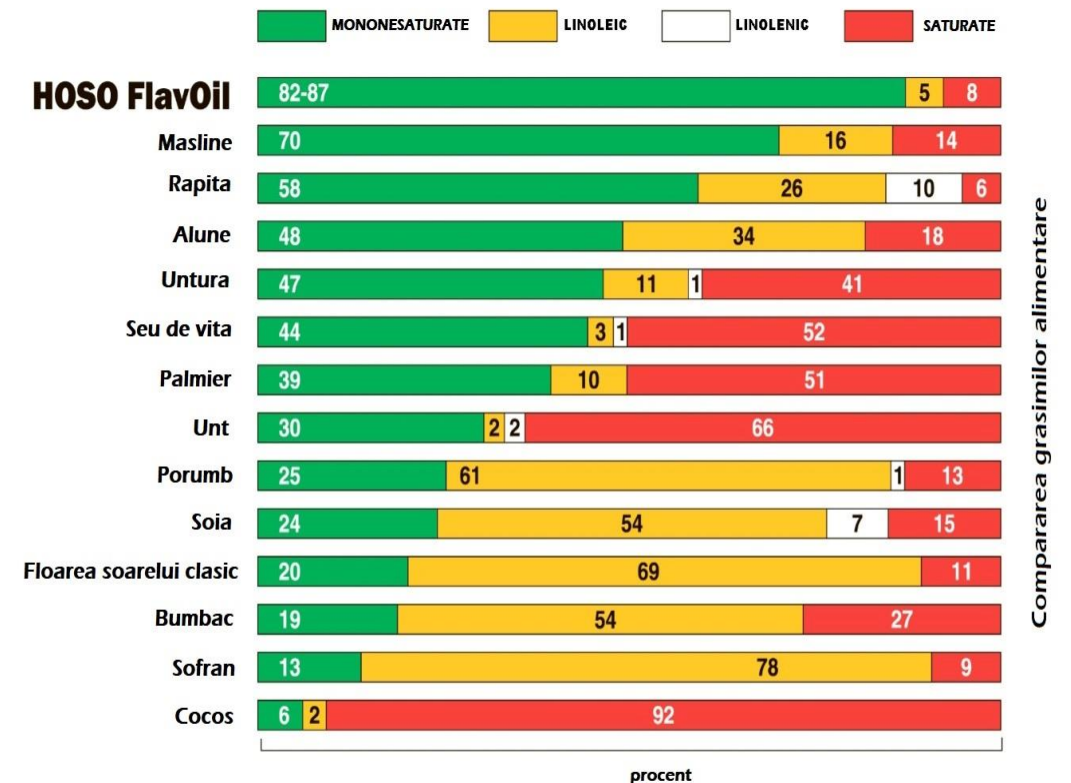
Maximizează
profitul
prin reducerea
costului de uleiul.





Chefii bucatari iubesc uleiul High Oleic!

Uită-te la acest grafic! Arată compoziția tuturor uleiurilor și grăsimilor utilizate în mod obișnuit în bucătărie... Reține că sunt foarte diferite!



**FlavOil este cel mai bun ulei
de gătit pentru că este:**

ECONOMIC

Bun pentru business

SUPERIOR

Se reflecta în calitatea
preparatelor

MAI SANATOS

Dintre toate uleiurile

VERSATIL

Multiple întrebuințări

SUSTENABIL

Prietenos cu natura



ECONOMIC

Nu există nicio îndoială că prețul contează și FlavOil este alegerea pentru reducerea efectivă a costurilor.

În partea dreaptă sunt citiri în fiecare caz, dintr-un test în bucătărie, de HOSO față de uleiul de gătit curent.

În fiecare caz, bucătăria a folosit mai puțin ulei, A aruncat mai puțin ulei uzat și a petrecut mai puțin timp nefuncțional cu curățarea și umplerea friteuzelor.

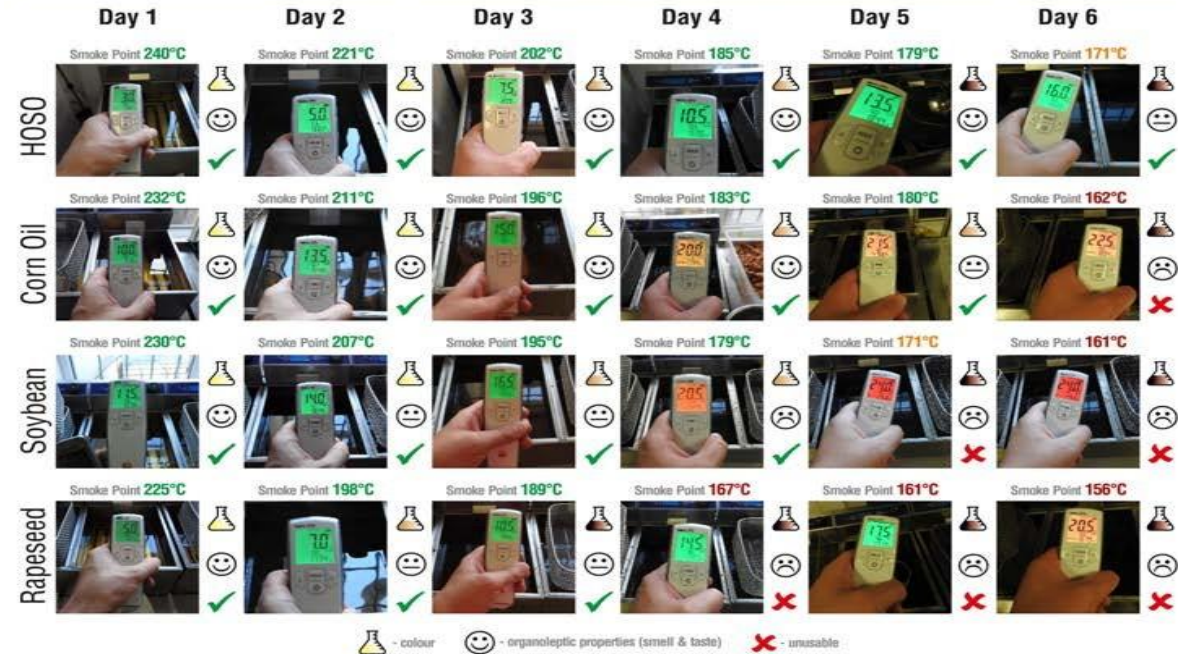
Acest model se repetă din nou și din nou în 99% Din toate bucătăriile.

COOKING OILS PUT TO THE TEST

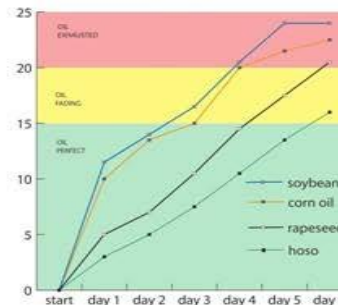
There are a lot of cooking oils on the market, many making claims about performance, taste and longevity. It can be confusing and we at FlavOil decided to put these claims to the test. Under professional kitchen conditions (heavy duty) four of the most popular cooking oils would duke it out over a 5 day frying marathon. The contenders were The New High Oleic Sunflower Cooking Oil (HOSO), The very popular Rapeseed Cooking Oil, The common Soybean Cooking oil and The popular Corn Oil



6 Day Frying Test Results



TPM (Total Polar Materials) readings over a 6 day trial
(Fewer TPM is better)

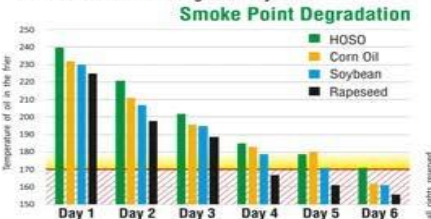


From the results, it can be clearly seen that HOSO High Oleic Sunflower oil has outperformed the other common oils by a significant margin. It was by far the most stable, retaining its smoking point for considerably longer. It excelled in the pure taste of the fried products and after 6 hard days of frying, it contained the lowest TPM (Total Polarity Materials) measure (a scientific measure of clarity – measured by the Testo 270 Oil test system).

The second place went to Corn Oil which lasted 5 days and produced good tasting food with a low odour. Third place went to Soybean which lasted a little over 3 days but gave out a strong odour, darkened quickly and gave an oily taste to the food.

Last place went to Rapeseed Oil which, although very common on the high street, performed poorly in the test and barely lasted 3 days before failing the smoking point minimum.

Smoke Point (Readings over a 6 day trial)
Every day at the beginning of the frying cycle we established the temperature, at which each tested oil was starting to smoke, by simply heating it to the maximum - that is called "Smoke Point". From the graph below it is clear that HOSO Sunflower Cooking Oil had the best results through all 6 days of test.



In these graphs HOSO has performed best

SUPERIOR PRIN CALITATEA PREPARATELOR

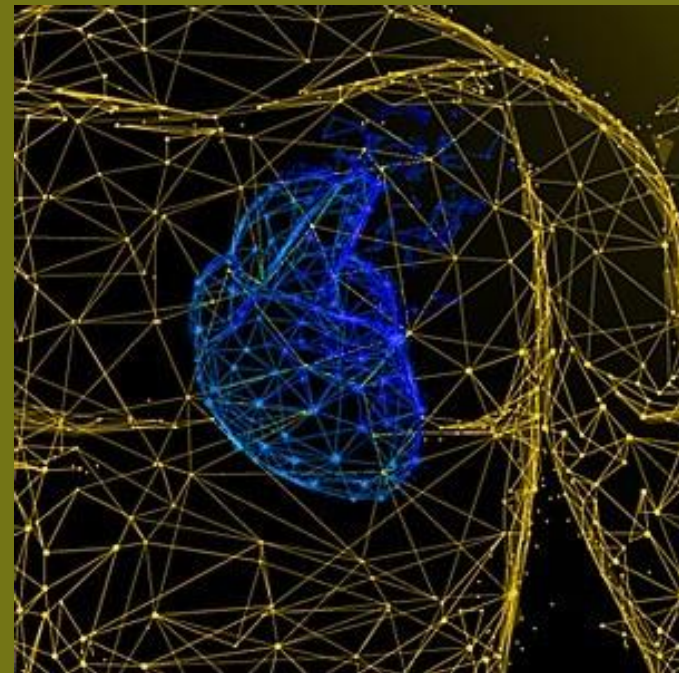
- Mai puțin ulei absorbit : gustați preparatul, nu uleiul.
- Preparatul rămâne mai proaspăt și mai crocant mai mult timp: ideal pentru gătit în avans.
- Gust neutru de ulei: scoate în evidență aroma alimentelor.
- Produce crusta mai crocantă și mai puțin grasă.
- Calitate superioară: mâncare mai gustoasă echivalează.



ALEGEREA SANATOASĂ

Cu un procent de 82% grasimi mononesaturate Omega-9 și doar 8% grasimi saturate nesănătoase, FlavOil este bun pentru inima ta, deoarece ajută la scăderea colesterolului, in timp ce vitaminele A, E si K promovează pielea sănătoasă!

Își păstrează nutrienții la temperaturi ridicate, avand Punctul de fumegare la 235°C



VERSATIL!

Niciun alt ulei nu poate fi folosit pentru atâtea lucruri.

Prăjirea în tigaie deoarece este stabil la foc mare.

PRĂJIREA ÎN FRITEUZĂ deoarece este rezistent la oxidare și astfel se poate prăji zile întregi.

MARINADE deoarece nu are aromă uleioasă.

SOSURI, chiar și maioneză, deoarece este fără gust și subtil.

UN INGREDIENT în prăjituri și produse de patiserie deoarece este un ulei sănătos!



Prajire in
friteuza



Prajire in
tigaie



Dressing
pentru salata



Ingredient
pentru coacere



Sosuri si
marinade



SUSTAINABILITATE!

FlavOil High Oleic Oil este un ulei din semințe presate dintr-o tulpină de floarea soarelui crescută în mod natural.

Nemodificată genetic.

Amprentă redusă de carbon.

Fără conținut de origine animal.

Reducerea uleiului uzat.



Clienții noștri împărtășesc standardele noastre înalte...

