

MILLS FRITYROLJE



PROFF PARTNER

EPD: 2793826

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 VARMEBESTANDIGHET

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 Frittyrolje

1x10 liter

EDPnr: 2 793 826



Konsumgruppen

Kampanje

01.06.2025-31.07.2025

-10%