

FÜR ECHTE PROFIS.

Öle und Fette für Küchenchefs.



WARM & KALT

Die gute Küche braucht hervorragende Ausgangsprodukte. Wer zu optimalen Ergebnissen kommen möchte, sollte das richtige Öl oder Fett verwenden. Deshalb möchten wir Sie bei Auswahl und Einsatz unserer Produkte unterstützen.

FÜR ECHTE PROFIS

 **NUTRISWISS**



SONNENBLUMENÖL

HIGH OLEIC



Logistische Angaben

Packungsgrösse: 12 L
Verpackung: Bibox
Art. Nr. Nutriswiss: 101160
EAN-Code: 7610286000477
Handelseinheit: 1 Bibox
Anzahl HE/Lage: 20 Bibox
Anzahl HE/Pal: 60 Bibox

Logistische Angaben

Packungsgrösse: 20 L
Verpackung: Bibox
Art. Nr. Nutriswiss: 101251
EAN-Code: 7610286000484
Handelseinheit: 1 Bibox
Anzahl HE/Lage: 12 Bibox
Anzahl HE/Pal: 36 Bibox

SONNENBLUMENÖL



Logistische Angaben

Packungsgrösse: 12 L
Verpackung: Bibox
Art. Nr. Nutriswiss: 100527
EAN-Code: 7610286000514
Handelseinheit: 1 Bibox
Anzahl HE/Lage: 20 Bibox
Anzahl HE/Pal: 60 Bibox

Logistische Angaben

Packungsgrösse: 20 L
Verpackung: Bibox
Art. Nr. Nutriswiss: 100528
EAN-Code: 7610286000521
Handelseinheit: 1 Bibox
Anzahl HE/Lage: 12 Bibox
Anzahl HE/Pal: 36 Bibox

RAPSÖL

HOLL



Logistische Angaben

Packungsgrösse: 12 L
Verpackung: Bibox
Art. Nr. Nutriswiss: 100532
EAN-Code: 7610286000491
Handelseinheit: 1 Bibox
Anzahl HE/Lage: 20 Bibox
Anzahl HE/Pal: 60 Bibox

Logistische Angaben

Packungsgrösse: 20 L
Verpackung: Bibox
Art. Nr. Nutriswiss: 100921
EAN-Code: 7610286000507
Handelseinheit: 1 Bibox
Anzahl HE/Lage: 12 Bibox
Anzahl HE/Pal: 36 Bibox

RAPSÖL



Logistische Angaben

Packungsgrösse: 12 L
Verpackung: Bibox
Art. Nr. Nutriswiss: 101176
EAN-Code: 7610286000439
Handelseinheit: 1 Bibox
Anzahl HE/Lage: 20 Bibox
Anzahl HE/Pal: 60 Bibox

Logistische Angaben

Packungsgrösse: 20 L
Verpackung: Bibox
Art. Nr. Nutriswiss: 101161
EAN-Code: 7610286000446
Handelseinheit: 1 Bibox
Anzahl HE/Lage: 12 Bibox
Anzahl HE/Pal: 36 Bibox

ERDNUSSÖL



Logistische Angaben

Packungsgrösse: 12 L
Verpackung: Bibox
Art. Nr. Nutriswiss: 101179
EAN-Code: 7610286000453
Handelseinheit: 1 Bibox
Anzahl HE/Lage: 20 Bibox
Anzahl HE/Pal: 60 Bibox

Allergiker-Info: enthält Erdnuss

Logistische Angaben

Packungsgrösse: 20 L
Verpackung: Bibox
Art. Nr. Nutriswiss: 101250
EAN-Code: 7610286000460
Handelseinheit: 1 Bibox
Anzahl HE/Lage: 12 Bibox
Anzahl HE/Pal: 36 Bibox

Allergiker-Info: enthält Erdnuss



Logistische Angaben

Packungsgrösse: 1 L
Verpackung: Flasche
Art. Nr. Nutriswiss: 125781
EAN-Code: 7610286033222
Handelseinheit: 6 x 1 L
Anzahl HE/Lage: 18 Kartons
Anzahl HE/Pal: 72 Kartons

Logistische Angaben

Packungsgrösse: 2 L
Verpackung: Flasche
Art. Nr. Nutriswiss: 125782
EAN-Code: 7610286033239
Handelseinheit: 3 x 2 L
Anzahl HE/Lage: 19 Kartons
Anzahl HE/Pal: 76 Kartons

Logistische Angaben

Packungsgrösse: 3 L
Verpackung: Flasche
Art. Nr. Nutriswiss: 125783
EAN-Code: 7610286033246
Handelseinheit: 2 x 3 L
Anzahl HE/Lage: 21 Kartons
Anzahl HE/Pal: 84 Kartons

Logistische Angaben

Packungsgrösse: 1 L
Verpackung: Flasche
Art. Nr. Nutriswiss: 125778
EAN-Code: 7610286033192
Handelseinheit: 6 x 1 L
Anzahl HE/Lage: 18 Kartons
Anzahl HE/Pal: 72 Kartons

Logistische Angaben

Packungsgrösse: 2 L
Verpackung: Flasche
Art. Nr. Nutriswiss: 125779
EAN-Code: 7610286033208
Handelseinheit: 3 x 2 L
Anzahl HE/Lage: 19 Kartons
Anzahl HE/Pal: 76 Kartons

Logistische Angaben

Packungsgrösse: 3 L
Verpackung: Flasche
Art. Nr. Nutriswiss: 125780
EAN-Code: 7610286033215
Handelseinheit: 2 x 3 L
Anzahl HE/Lage: 21 Kartons
Anzahl HE/Pal: 84 Kartons

Logistische Angaben

Packungsgrösse: 1 L
Verpackung: Flasche
Art. Nr. Nutriswiss: 125775
EAN-Code: 7610286033161
Handelseinheit: 6 x 1 L
Anzahl HE/Lage: 18 Kartons
Anzahl HE/Pal: 72 Kartons

Allergiker-Info: enthält Erdnuss

Logistische Angaben

Packungsgrösse: 2 L
Verpackung: Flasche
Art. Nr. Nutriswiss: 125776
EAN-Code: 7610286033178
Handelseinheit: 3 x 2 L
Anzahl HE/Lage: 19 Kartons
Anzahl HE/Pal: 76 Kartons

Allergiker-Info: enthält Erdnuss

Logistische Angaben

Packungsgrösse: 3 L
Verpackung: Flasche
Art. Nr. Nutriswiss: 125777
EAN-Code: 7610286033185
Handelseinheit: 2 x 3 L
Anzahl HE/Lage: 21 Kartons
Anzahl HE/Pal: 84 Kartons

Allergiker-Info: enthält Erdnuss



DAS BESONDERE AN RAPSÖL

Rapsöl besitzt eine ähnliche Fettsäurezusammensetzung wie das Olivenöl. Ein hoher Gehalt an einfach ungesättigter Ölsäure zusammen mit einer ausgewogenen Mischung von mehrfach ungesättigter Linol- und Linolensäure ergibt ein für den Organismus wertvolles Öl.

Rapsöl ist aufgrund seines milden Geschmacks und seiner Fettsäurezusammensetzung ein ideales Öl zum Braten und für die Kalte Küche. Obwohl es relativ hitzebeständig ist, sollten hohe Temperaturen beim Braten und Frittieren vermieden werden. Rapsöl Holl ist als Variante vor allem fürs Frittieren geeignet.

HERKUNFT VON RAPSÖL

Raps (*Brassica napus*) gehört wie die Kohlgewächse zur Familie der Kreuzblütler. Schon vor ca. 4000 Jahren wurde er in Ostasien als Gemüse angebaut. Wir verwenden für dieses vielseitige Öl ausschliesslich Raps aus Schweizer Anbau.

DAS BESONDERE AN SONNENBLUMENÖL

Sonnenblumenöl zeichnet sich durch einen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren und reichlich Vitamin E aus. Es ist für die kalte wie auch für die warme Küche geeignet. Das Sonnenblumenöl mit seiner goldgelben Farbe besitzt einen nussig-saatigen Geschmack. Es eignet sich daher besonders gut zum Herstellen von Mayonnaise und Remoulade. Sonnenblumenöl High Oleic ist als Variante vor allem fürs Frittieren geeignet.

HERKUNFT VON SONNENBLUMENÖL

Die Sonnenblume (*Helianthus annuus*) stammt ursprünglich aus Amerika. Sie gedeiht im kalten wie im warmen Klima. Die Saaten für unser Sonnenblumenöl beziehen wir aus der Schweiz oder der EU. Je nach Ernte kann es zu geschmacklichen Varianten kommen.

DAS BESONDERE AN ERDNUSSÖL

Wichtige Bestandteile sind ungesättigte Fettsäuren, Ölsäure und Linolsäure. Erdnussöl hat eine farblose bis gelbliche Färbung und erinnert vom Geruch an Erdnüsse. Der Duft ist zudem leicht fruchtig und kann auch rostig erscheinen. Der Geschmack ist nussig und mild. Es hat einen hohen Rauchpunkt und ist hitzebeständig, für hohe Temperaturen geeignet und kann daher beim Braten und Frittieren eingesetzt werden.

HERKUNFT VON ERDNUSSÖL

Erdnussöl ist das aus den Samen der Erdnuss (*Arachis hypogaea*) gepresste Pflanzenöl. Die Pflanze kommt ursprünglich aus Südamerika (Anden) und ist ein beliebtes Speiseöl. Unsere Saaten für Erdnussöl beziehen wir aus Afrika.