

AMBALAJ
NOU

Spornic[®]

Omega 9



Spornic Premium, primul ulei High Oleic din România, lansat în 2015 de compania Prutul, devine Spornic Omega 9. Același ulei 100% High Oleic, cu o nouă etichetă și un nou nume care comunică în mod direct consumatorilor beneficiul major oferit – conținutul ridicat de Omega 9.

Potrivit pentru toate tipurile de preparate și obiceiuri de consum ale românilor.

Ingrediente: ulei rafinat de floarea-soarelui High Oleic.

Uleiul High Oleic este obținut dintr-un soi deosebit de semințe de floarea-soarelui, care la nivel internațional poartă denumirea de "High Oleic". Acesta are un conținut de minim 75% acid oleic = acid gras mononesaturat (**Omega 9**).

Omega 9 contribuie la reducerea nivelului de colesterol în sânge, un factor major în dezvoltarea bolilor cardiovasculare.

Beneficiile uleiului High Oleic comparativ cu uleiul clasic (linoleic) de floarea-soarelui:

Conținut mare de grăsimi benefice – de 2,9 ori mai mulți acizi grași mononesaturați, considerați buni pentru sănătate

Siguranță în preparare, dată de punctul de fumegare înalt (248° C)

Rezistență mai mare la rănecizare

Un termen de valabilitate cu 50% mai lung (18 luni) datorită procesului de oxidare mai lent conferit de conținutul mare de Omega 9

Prutul este unul dintre promotorii culturii de floarea-soarelui High Oleic în rândul fermierilor români, de la care achiziționăm direct materia primă necesară producției acestui tip de ulei de floarea-soarelui apreciat de consumatori la nivel internațional.

Cantitate: 1L PET

Palet: 100 baxuri / 4 rânduri / 600 bucăți

Dimensiune palet: 1280x800x1200 cm

Greutate netă: 552.0 kg

Greutate brută: 600.0 kg

Cod EAN: 6420309001234

PRODUS ROMÂNESC





DECLARAȚIE NUTRIȚIONALĂ (valori medii) pentru 100ml	SPORNIC OMEGA 9 HIGH OLEIC	ULEI CLASIC DE FLOAREA-SOARELUI
Valoare energetică (kJ/kcal)	3400 kJ / 827 kcal	3400 kJ / 827 kcal
Grăsimi	91,87 g	91,87 g
din care acizi grași saturați	6,92 g	9,68 g
acizi grași mononesaturați	70,48 g	24,43 g
acizi grași polinesaturați	14,38 g	57,89 g
Glucide/din care zaharuri	0,00/0,00 g	0,00/0,00 g
Proteine	0,00 g	0,00 g
Sare	0,00 g	0,00 g
Vitamina E	40,43 mg	40,43 mg (337% din VNR*)

*VNR – Valorile nutriționale de referință ale vitaminelor.

ULEIUL HIGH OLEIC COMPARATIV CU ULEIUL CLASIC (LINOLEIC) DE FLOAREA-SOARELUI

CARACTERISTICI / TIPURI DE ULEI	Ulei de floarea-soarelui High Oleic	Ulei clasic de floarea-soarelui (linoleic)
Acizi grași saturați	7,5%	10,5%
Acizi grași mononesaturați (acid oleic)	75%	24,5%
Acizi grași polinesaturați	17,5%	58%
Punct de fumegare	248°C	227°C
Termen de durabilitate minimală	18 luni	12 luni

* Acizii grași mononesaturați sunt considerați benefici pentru sănătate, cu efecte pozitive asupra nivelului colesterolului în organism.

** Acizii grași saturați sunt considerați cei mai nocivi pentru sănătate, consumul excesiv având efectul de creștere a LDL-colesterolului.

COMPONENȚĂ ULEIURI - ACIZI GRAȘI

