



AMBALAJ
NOU

DESPRE ULEIUL HIGH OLEIC

Uleiul High Oleic (HO) este obținut dintr-un soi special de floarea-soarelui, cu un conținut ridicat de acid oleic (acid gras mononesaturat-Omega 9). Conform Codex Alimentarius, uleiul High Oleic de floarea-soarelui are un conținut de minim 75% acid oleic.

Spornic Profesional este 100% ulei High Oleic rafinat de floarea-soarelui. Uleiul High Oleic este cel mai bun ulei profesional pentru prăjit, înlocuind cu succes uleiul de palmier, uleiul clasic rafinat de floarea-soarelui sau uleiul de rapiță. Uleiul High Oleic este folosit de mari consumatori industriali și companii de renume din industria HoReCa la nivel internațional.

Uleiul High Oleic este un ulei potrivit pentru procese de gătire repetată, la temperaturi foarte ridicate, pentru un timp de rumenire scăzut.



CARACTERISTICILE ULEIULUI SPORNIC PROFESIONAL HIGH OLEIC

Acid oleic (acid gras mononesaturat*Omega 9): minim 75%

Punct de fumegare: 248°C

Rezistență superioară la oxidare și rănecire

Versatilitate în utilizare – păstrarea gustului neschimbat al preparatelor

De 6 ori mai puține grăsimi saturate** față de uleiul de palmier

Nu conține acizi grași trans***

Spornic Profesional cu efect antispumare – pentru prăjit mai puțină spumă în timpul prăjirii

INFORMAȚII LOGISTICE

Ambalat în PET 5 litri, 2 buc/carton, 160 buc/palet (800 litri)

HIGH OLEIC VS. ALT TIPURI DE ULEI

CARACTERISTICI / TIPURI DE ULEI	Ulei de floarea-soarelui High Oleic	Ulei de palmier	Ulei clasic de floarea-soarelui
Acizi grași saturați	7,5%	46%	10,5%
Acizi grași mononesaturați (acid oleic)	75%	43%	24,5%
Acizi grași polinesaturați	17,5%	11%	58%
Punct de fumegare	248°C	232°C	227°C
Termen durabilitate minimală	18 luni	12 luni	12 luni



100%
HIGH OLEIC



max.
248°C
PUNCT
FUMEGARE



PRĂJELI
REPETATE



EFFECT
ANTISPUMARE

* 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.

*** Acizii grași trans sunt grăsimi de origine vegetală care, în urma unei reacții chimice, își schimbă structura moleculară, se acumulează în organism și previn absorbția de acizi grași esențiali nesaturați.



BENEFICIILE ULEIULUI HIGH OLEIC



Beneficiu pentru
SĂNĂTATE

Beneficiu de
GUST



Produce finite
cu gust mult
îmbunătățit

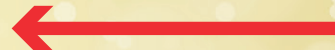
BENEFICII ÎN UTILIZARE

Stabilitate mai bună
la temperaturi ridicate



**Cresterea duratei de
utilizare a uleiurilor**
(proces de prăjire repetate)

Rezistență crescută
la oxidare



COMPONENȚĂ ULEIURI - ACIZI GRAȘI

	Mononesaturați	Polinesaturați	Saturați
ULEI HIGH OLEIC DE FLOAREA-SOARELUI	75	18	7
ULEI DE MĂSLINE	70	16	14
ULEI DE RAPIȚĂ	58	36	6
ULEI DE ARAHIDE	48	34	18
ULEI DE PALMIER	43	11	46
ULEI DE PORUMB	25	62	13
ULEI CLASIC DE FLOAREA SOARELUI	25	65	10
ULEI DE SOIA	24	61	15
ULEI DIN SEMINȚE DE BUMBAC	19	54	27
ULEI DE COCOS	6	2	92

PRODUCĂTOR
PRUTUL S.A.

Str. Teheran nr. 2, Etaj 6, Sector 1, București | Tel.: 021 210.94.70 | Fax: 021 610.68.26
E-mail: office@prutul.ro | www.prutul.ro