

# Frittierfette

## für alle Arten von Fettgebäcken

**Art.Nr. 1221202 10kg (4x2,5kg)  
Für die besten Krapfen**



rein ungehärtete Rohstoffe  
(25% Erdnussöl Anteil)

hohe Frittierleistung

hoher Rauchpunkt

geruchsneutral

geschmeidig zarte Krapfen

minimale Fettaufnahme am  
Frittiergut

guter Schmelz

gutes Kristallisieren bzw.  
Absteifen am Frittiergut

rein ungehärtete Rohstoffe (mit  
hochwertigsten  
Sonnenbumenölen)

sehr hohe Frittierleistung und  
daher sparsam im Verbrauch

sehr hoher Rauchpunkt

besonders geruchsneutral

minimale Fettaufnahme am  
Frittiergut

gutes Kristallisieren bzw.  
Absteifen am Frittiergut

**Art.Nr. 1221203 10kg (2x5kg)  
Höchste Stabilität**



**Leidenschaftlich Backen und Kochen**

