

SANDUA®



Aceite Especial para freír SANDUA "Máximo Rendimiento"
SANDUA "Maximun frying oil life"
L'huile de friture SANDUA "Rendement Maximun"

Aceite para Freir DOBLE RENDIMIENTO
DOUBLE FRYING Oil Life
L'Huile de Friture DOUBLE RENDEMENT

Aceite refinado de Girasol con ALTO CONTENIDO EN ACIDO OLEICO
Refined Sunflower Oil with HIGH OLEIC ACID CONTENT
Huile raffinée de Tournesol à HAUTE TENEUR EN ACIDE OLÉIQUE

ACEITE ESPECIAL PARA FREÍR SANDUA "MÁXIMO RENDIMIENTO" es un producto innovador e imprescindible en las mejores cocinas. Gracias a sus características técnicas, se hace indispensable entre los profesionales más exigentes. Es un aceite 100% vegetal líquido, diseñado especialmente para freidoras profesionales, a las cuales proporciona un alto rendimiento por su estabilidad a altas temperaturas. Este aceite puede reutilizarse múltiples veces. De entre sus características principales destaca su olor y sabor neutro. Este aceite reduce la formación de espuma en la freidora. La temperatura de humo se alcanza a temperaturas superiores a 225°C. Este es un producto rico en vitamina E (tocoferoles), lo que hace que presente una gran resistencia a la oxidación tanto del aceite en sí, como de los alimentos que se fríen.

CONSEJOS PARA LA CORRECTA UTILIZACION DEL ACEITE ESPECIAL PARA FREIR SANDUA

Este aceite debe conservarse en lugar fresco y seco.

Antes de su utilización, la freidora debe presentar la máxima limpieza posible.

No debe mezclarse este aceite con otros aceites si deseamos conservar todas las propiedades anteriormente comentadas.

Para optimizar al máximo el rendimiento del producto, se recomienda no calentarlo innecesariamente a temperaturas superiores a 190°C

Regularmente debe filtrarse el aceite utilizado para eliminar restos de alimentos que podrían interferir en el sabor de futuros platos.

SANDUA "MAXIMUM FRYING OIL LIFE" is an innovative product, essential for the best kitchens. Thanks to its technical features, it has become vital among the most demanding professionals.

It is a 100% liquid vegetable oil, especially designed for professional fryers to which it provides a high level of performance due to its stability at high temperatures. This oil can be reused several times. Particularly noteworthy among its main features are its neutral smell and taste. This oil reduces the formation of foam in the fryer and the vapour reaches temperature of over 225°C

The product is rich in vitamin E (tocopherol), giving it great resistance to the oxidation of both the oil itself and the food being fried.

ADVICE FOR THE CORRECT USE OF SANDUA SPECIAL FRYING OIL.

This oil must be kept in a cool, dry place.

Before use, the fryer must be as clean as possible.

This oil must not be mixed with other oils so as to preserve all of the aforementioned properties.

To optimise product performance to a full, it should not be unnecessarily heated to temperatures of over 190°C

Used oil must be regularly filtered to remove remains of food that could damage the taste of future dishes.

L'huile de Friture Sandua "RENDEMENT MAXIMUM" est un produit innovateur et incontournable dans les meilleures cuisines. Grâce à ses caractéristiques techniques, elle est indispensable aux professionnels les plus exigeants. Huile 100% végétale liquide, elle est spécialement conçue pour les friteuses professionnelles dont elle optimise les performances grâce à sa stabilité à haute température. Cette huile peut être réutilisée de nombreuses fois. Parmi ses principales caractéristiques se distingue surtout la neutralité de son odeur et de son goût. Cette huile réduit la formation de mousse dans la friteuse. La température de fumée est atteinte à des températures supérieures à 225°C Riche en vitamine E (tocophérol), ce produit est très résistant à l'oxydation de l'huile elle-même mais aussi des aliments de friture.

RECOMMANDATIONS POUR UNE CORRECTE UTILISATION DE L' HUILE DE FRITURE SANDUA

L'huile doit être tenue dans un endroit frais et sec.

Avant toute utilisation, la friteuse doit présenter un état de propreté optimal.

Afin de conserver toutes ses propriétés précédemment indiquées, l'huile ne doit pas être mélangée avec d'autres.

Pour des résultats optimaux, il est recommandé de ne pas réchauffer l'huile inutilement à des températures supérieures à 190°C

L'huile utilisée doit être régulièrement filtrée afin d'éliminer les restes d'aliments pouvant altérer le goût des futurs plats.

DATOS TECNICOS DEL PRODUCTO / TECHNICAL PRODUCT DATA / DONNES TECHNIQUES DU PRODUIT

Producto	Aceite especial para freir SANDUA	
Capacidad	10 L	25 L
Envase/Packaging/Emballage	Bidon/Large Container/Carafe	Lata/Can/Boite
Lata/Cans/Boite Por Europallet	72	33
Bidon/Large Container/Carafe por Caja	2	

ACEITE PARA FREIR DOBLE RENDIMIENTO, es una exclusiva combinación de aceites de girasol, por lo que es un aceite muy fluido con punto de solidificación por debajo de cero grados. Además lleva añadido un preparado de antiespumantes y antioxidantes (Vitamina E) con lo que la resistencia térmica está por encima de la de un girasol normal.

DOUBLE FRYING OIL LIFE- It is an exclusive combination of sunflower oils, reason why it is a very fluid oil with the level of solidification below 0 °C. This product is also composed by a preparation of antioxidants and antifoams (Vitamin E) so the thermal resistance is over the one of a normal sunflower.

L'huile de Friture DOUBLE RENDEMENT. C'est une combinaison exclusive d'huiles de tournesol, ce qui en fait une huile très fluide ayant un niveau de solidification inférieur à 0 °C. De plus, grâce à la formule d'antimoussants et d'antioxydants qu'elle contient, sa résistance thermique est beaucoup plus élevée que celle d'une huile de tournesol normale.

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

QUALITY SPECIFICATIONS

SPECIFICATIONS DE QUALITE

Índice de peróxidos	0,3 Mq. O2/Kg.
Acidez libre	máx.0.2

INFORMACION NUTRICIONAL

NUTRITION INFORMATION

INFORMATION DE LA NUTRITION

	Por 100 g.	Porción 14 g.
Valor energético	900 Kcal-3700 KJ	126 Kcal-518 KJ
Proteínas	0 g.	0 g.
Hidratos Carbono	0 g.	0 g.
Grasas	100 g. de las cuales:	14 g. de las cuales:
Saturadas	13 g.	2 g.
Monoinsaturadas	27 g.	4 g.
Poliinsaturadas	60 g.	8 g.
Colesterol	0 g.	0 g.
Vitamina E	70 mg (700%C.D)	10 mg (100%C.D.R)

* Una porción equivale a una cucharada sopera. * Cantidad diaria recomendada C.E.

DATOS TECNICOS DEL PRODUCTO / TECHNICAL PRODUCT DATA / DONNES TECHNIQUES DU PRODUIT

Producto	Aceite para freir Doble Rendimiento	
Capacidad	10 L	25 L
Envase/Packaging/Emballage	Bidon/Large Container/Carafe	Lata/Can/Boite
Lata/Cans/Boite Por Europallet	72	33
Bidon/Large Container/Carafe por Caja	2	

Aceite Refinado de GIRASOL ALTO CONTENIDO EN ACIDO OLEICO SANDUA

Este aceite está especialmente indicado para ser utilizado en freidoras ya que debido a su alto contenido en ácido oleico resiste mucho más el calor que el aceite de girasol normal y evita la formación de espuma excesiva en las freidoras.

SANDUA Refined Sunflower Oil with HIGH OLEIC ACID CONTENT

This oil is especially indicated for use in frying, given that its high oleic acid content makes it much more resistant to heat than normal sunflower oil and avoids the formation of excessive foam in fryers.

Huile raffinée de Tournesol á HAUTE TENEUR EN ACIDE OLÉIQUE SANDUA

Cette huile est spécialement indiquée pour être utilisée dans les friteuses puisqu'elle contient un degré élevé d'acide oléique, elle résiste beaucoup plus à la chaleur que l'huile de tournesol normale et empêche la formation de mousse excessive dans les friteuses.

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD / QUALITY

SPECIFICATIONS / SPECIFICATIONS DE QUALITE

Índice de peróxidos	0,3 Mq. O2/Kg.
Acidez libre	máx.0.2

INFORMACION NUTRICIONAL / NUTRITION

INFORMATION / INFORMATION DE LA NUTRITION

	Por 100 g.	Porción 14 g.
Valor energético	900 Kcal-3700 KJ	126 Kcal-518 KJ
Proteínas	0 g.	0 g.
Hidratos Carbono	0 g.	0 g.
Grasas	100 g. de las cuales:	14 g. de las cuales:
Saturadas	9 g.	1 g.
Monoinsaturadas	77 g.	11 g.
Poliinsaturadas	14 g.	2 g.
Colesterol	0 g.	0 g.
Vitamina E	70 mg (700%C.D)	10 mg (100%C.D.R)

* Una porción equivale a una cucharada sopera. * Cantidad diaria recomendada C.E.

CAPACIDAD DE ENVASES / PACKAGING CAPABILITY / CAPACITE EN BOUTEILLES

Formato	Caja	Palet	Litros/Palet
5 Litros	3 unds.	52 cajas	780 L
25 Litros		12/24 bidones	300/600 L.
GRANEL			

CODIGO DE BARRAS / BAR CODE / CODE BARRE

Formato	Código EAN 13
5 Litro	8426291009959
25 Litros	8426291099257