

Infobroschüre zu FLAVOIL Speiseöl

Gewinnmaximierung in der Gastronomie
durch Reduzierung der Ölkosten

FlaVOil

POMBERT



Köche lieben gutes und hochehitzbares High-Oleic-Öl!



Das Diagramm zeigt die Zusammensetzung aller in der Küche häufig verwendete Öle & Fette. Die Unterschiede sind teilweise enorm!

FlavOil ist das beste Speiseöl auf dem Markt, weil es:

Wirtschaftlich ist – gut für das Geschäft

Überlegen in der Lebensmittelqualität

Gesünder als alle anderen Öle

Vielseitig – für verschiedene Anwendungen geeignet

Nachhaltig – umweltfreundlich



Wirtschaftlich

Es steht außer Frage, dass der Preis entscheidend ist – und FlavOil ist die optimale Wahl, um echte Kosteneinsparungen zu erzielen.

Die Ergebnisse stammen aus Praxistests in echten Küchen.

Rechts sind die Werte aus einem Test zu sehen, bei dem HOSO mit dem bisherigen Speiseöl verglichen wurde.

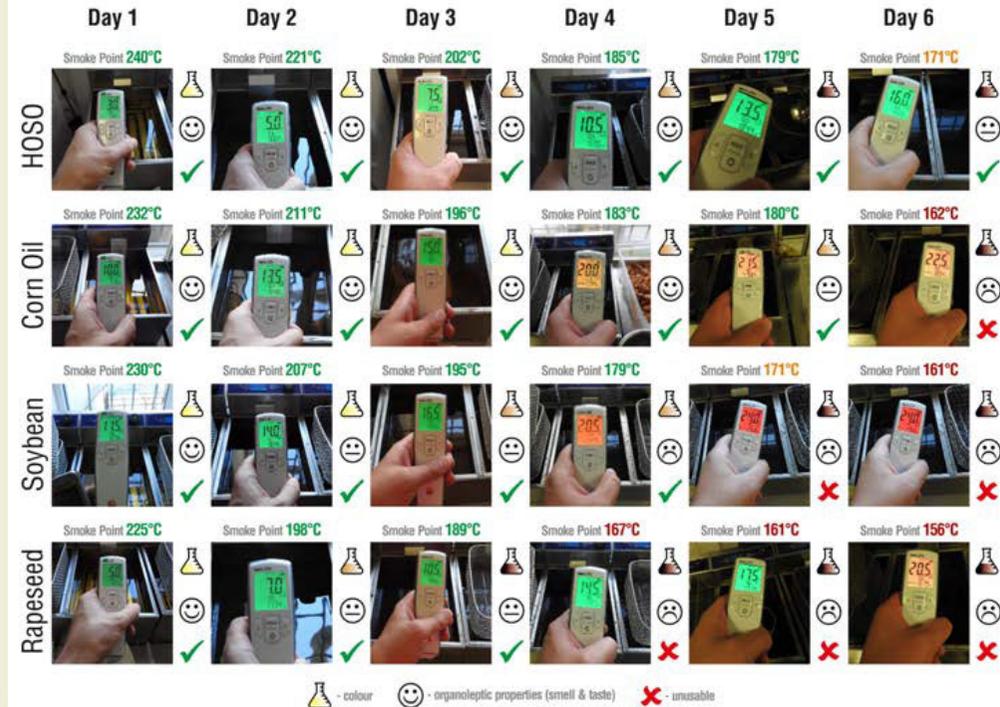
In jedem Fall benötigten die Küchen weniger Öl, entsorgten weniger Altöl und verbrachten weniger Zeit mit der Reinigung und dem Nachfüllen der Pfannen. Dieses Muster zeigt sich immer wieder im Alltag.

COOKING OILS PUT TO THE TEST

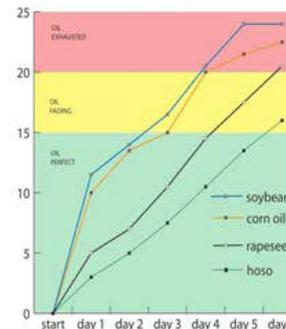
There are a lot of cooking oils on the market, many making claims about performance, taste and longevity. It can be confusing and we at FlavOil decided to put these claims to the test. Under professional kitchen conditions (heavy duty) four of the most popular cooking oils would duke it out over a 5 day frying marathon. The contenders were The New High Oleic Sunflower Cooking Oil (HOSO), The very popular Rapeseed Cooking Oil, The common Soybean Cooking oil and The popular Corn Oil



6 Day Frying Test Results



TPM (Total Polar Materials) readings over a 6 day trial
(Fewer TPM is better)

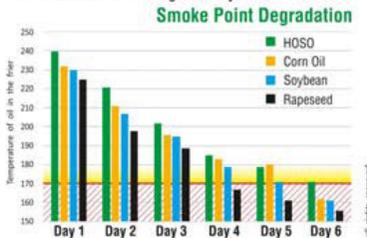


From the results, it can be clearly seen that HOSO High Oleic Sunflower oil has outperformed the other common oils by a significant margin. It was by far the most stable, retaining its smoking point for considerably longer. It excelled in the pure taste of the fried products and after 6 hard days of frying, it contained the lowest TPM (Total Polarity Materials) measure (a scientific measure of clarity – measured by the Testo 270 Oil test system).

The second place went to Corn Oil which lasted 5 days and produced good tasting food with a low odour. Third place went to Soybean which lasted a little over 3 days but gave out a strong odour, darkened quickly and gave an oily taste to the food.

Last place went to Rapeseed Oil which, although very common on the high street, performed poorly in the test and barely lasted 3 days before failing the smoking point minimum.

Smoke Point (Readings over a 6 day trial)
Every day at the beginning of the frying cycle we established the temperature, at which each tested oil was starting to smoke, by simply heating it to the maximum - that is called "Smoke Point". From the graph below it is clear that HOSO Sunflower Cooking Oil had the best results through all 6 days of test.



In these graphs HOSO has performed best

Hochwertige Lebensmittelqualität

Weniger Ölaufnahme: Man schmeckt das Essen und nicht das Öl

Speisen bleiben länger frisch und knusprig: ideal für das Vorkochen

Neutraler Ölgeschmack: hebt den Eigengeschmack der Speisen hervor

Sorgt für knusprigere und weniger fettige Gerichte

Spitzenqualität: Besserer Geschmack bedeutet mehr zufriedene Kunden

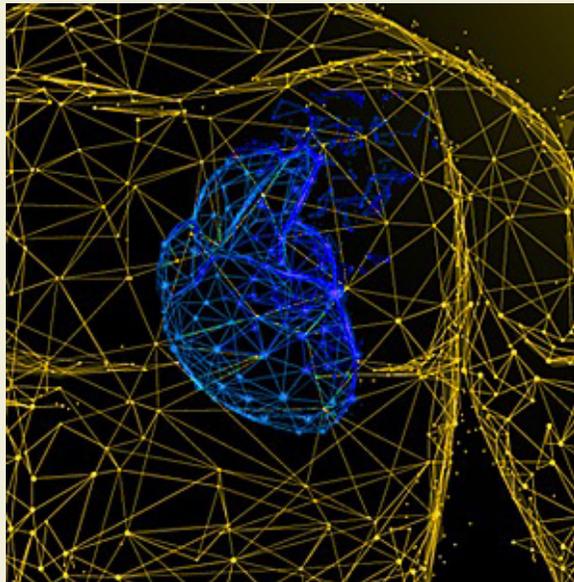


Die gesündere Wahl

FlavOil enthält 82 % einfach **ungesättigte Omega-9-Fette** und nur 8 % ungesättigte Fette, was es gut für Ihr Herz macht, da es zur Senkung des Cholesterinspiegels beiträgt.

Zudem fördern die **Vitamine A, E und K** eine gesunde Haut.

Mit einem Rauchpunkt von **235 °C** bleiben die Nährstoffe auch bei hohen Temperaturen erhalten.



Vielseitig

Kein anderes Öl kann für so viele Zwecke eingesetzt werden.

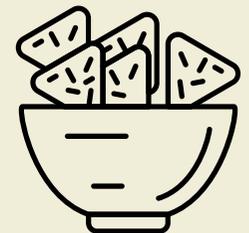
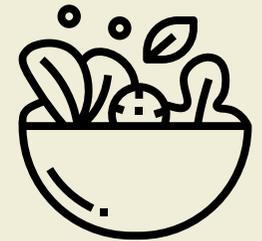
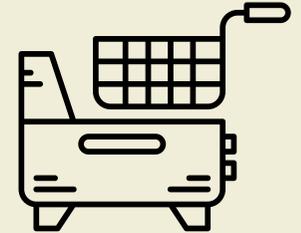
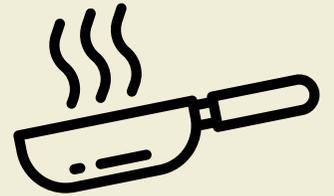
Pfannenbraten: Es bleibt auch bei hohen Temperaturen stabil.

Frittieren: Es ist oxidationbeständig und kann über mehrere Tage verwendet werden.

Dips und Marinaden: Es hat keinen öligen Geschmack.

Soßen, einschließlich Mayonnaise: Es ist geschmacklos und leicht.

Zutat in Kuchen und Gebäck: Es ist ein gesünderes Öl!



Nachhaltig

FlavOil High Oleic Oil ist ein Pflanzenöl, das aus einer speziellen Züchtung von Sonnenblumen gewonnen wird.

- **KEIN GVO** (Keine genetisch veränderten Organismen)
- **NIEDRIGER CO2-FUSSABDRUCK**
- **KEINE KINDERARBEIT**
- **KEINE TIERISCHEN ANTEILE**
- **REDUZIERT ALTÖL**



Diese Kunden vertrauen auf FlavOil

POMBERT

