

2 STERNE FÜR GESCHMACK & QUALITÄT

UNIFRIT Frittieröl Extra wurde vom »International Taste & Quality Institute« mit dem begehrten Qualitätsgütesiegel 2010 ausgezeichnet



Der renommierte »Superior Taste Award«

Das »International Taste & Quality Institute« in Brüssel ist die führende unabhängige Organisation, die sich der Bewertung und Auszeichnung von Nahrungsmitteln und Getränken mit hervorragendem Geschmack widmet.

Die »Superior Taste Award« Jury wird aus den 13 bedeutendsten kulinarischen und Sommeliers Verbänden ausgewählt. Die 120 Juroren sind allesamt international anerkannte Chefköche und Sommeliers, gelten als Meinungsführer und Geschmacksexperten. Weitere aktuelle Informationen online: www.itqi.com/de.

Blindverkostung und Mehrfachbeurteilung

Die kompetente Fachjury prüft jedes einzelne Produkt, ohne den Hersteller zu kennen. Die Bewertung berücksichtigt vorrangig Geschmack, Geruch, Textur und Aussehen. Die Produkte werden von mehreren Jurymitgliedern aus verschiedenen Nationalitäten verkostet, beurteilt und alle Einzelbewertungen zu einem Endergebnis zusammengefasst.

Bei entsprechend hochwertiger Produktqualität sind folgende Auszeichnungen möglich: 1 Stern = FEINER GESCHMACK, 2 Sterne = BEMERKENSWERT, 3 Sterne = HERVORRAGEND.



Mit besten Zutaten und eigener Rezeptur zum Erfolg

Ausschließlich beste natürliche Zutaten, ein kontrollierter Herstellungsprozess und die besondere Rezeptur auf Basis fundierter Erkenntnisse aus der Fettforschung zeichnen UNIFRIT Extra aus. Anlässlich der feierlichen Preisverleihung traf der UNIFRIT Unternehmer René Frauenkron die weiteren Gewinner, zu denen die führenden Weltmarken aus der Nahrungs- und Getränkeindustrie zählen. Eine große persönliche Freude für den Geschäftsführer und ein bemerkenswerter Erfolg für sein mittelständisches Unternehmen BOGA, das mit UNIFRIT unterwegs in Sachen Öl ist.



UNIFRIT
UNTERWEGS IN SACHEN ÖL

UNIFRIT Frittieröle

- ⊕ Aus rein pflanzlichen Ölen
- ⊕ Frei von gehärteten Ölen und frei von Cholesterin
- ⊕ Frei von gentechnisch veränderten Saaten
- ⊕ Absolut geruchs- und geschmacksneutral

= **Hervorragende Frittierergergebnisse**

UNIFRIT Frittieröle sind das Ergebnis fundierter Kenntnisse aus dem Bereich der Fettforschung. Aufgrund ihrer besonderen Rezeptur und des kontrollierten Herstellungsprozesses sind UNIFRIT Frittieröle **frei von gehärteten Ölen, Cholesterin sowie gentechnisch veränderten Saaten**. Ausgewählte natürliche Zutaten und der komplette Verzicht auf chemische Zusätze gewährleisten zudem die gleichbleibend hohe Qualität der UNIFRIT Produkte.

Insbesondere beim täglichen Frittieren zeigen sich die Vorteile der UNIFRIT Frittieröle. Sie sind absolut geruchs- und geschmacksneutral, deutlich hitzestabiler als herkömmliche Frittieröle und erzielen **bei Temperaturen bis 175 °C krossere Frittierergergebnisse**.

UNIFRIT Frittieröle sind gebrauchsfertig. Sie können ohne Aufschmelzen direkt in die Fritteuse gefüllt werden.

Gegenüber Blockfetten ist die Betriebstemperatur deutlich schneller und mit geringerem Energieverbrauch erreicht.

Unabhängige Untersuchungen haben ergeben, dass das Frittieröl »UNIFRIT Extra« **mehr als doppelt so lange Standzeiten wie herkömmliche Palmblockfette oder Pflanzenöle** ermöglicht. Ein Fettwechsel ist normalerweise nach ca. 20 Stunden erforderlich. »UNIFRIT Extra« mit der besonderen »Longlife-Formel« frittiert jedoch **bis zu 50 Betriebsstunden ohne Qualitätsverlust**.

	Fettsäurezusammensetzung in %					
	gesättigte Fettsäuren	einfach ungesättigte Fettsäuren	mehrfach ungesättigte Fettsäuren	Cholesterin	Transfettsäuren	Linolensäure
UNIFRIT Classic Enthält essenzielle Fettsäuren, Vitamin E, viele wertvolle Antioxidantien und Beta-Carotin.	20	25	47	0	< 2	0
UNIFRIT Extra Besitzt eine ideale Fettsäurezusammensetzung und eignet sich hervorragend zum Frittieren. Zeichnet sich zudem durch besondere Hitzestabilität aus.	11	26	55	0	< 2	< 3

Füllmenge/Kanister: UNIFRIT Classic 20 Liter, UNIFRIT Extra 10 Liter, andere Gebindegrößen auf Anfrage.



UNIFRIT Classic

UNIFRIT Extra

BO-GA Großhandelsgesellschaft mbH
 UNIFRIT Zentrale
 Erwin-Topp-Straße 6
 44866 Bochum
 Telefon +(49) (0) 23 27 - 91 90 36
 Telefax +(49) (0) 23 27 - 9 65 83 74
 info@unifrit.de
 www.unifrit.de