

PROFITIEREN BEIM FRITTIEREN



UNIFRIT
UNTERWEGS IN SACHEN ÖL

PROFITIEREN SIE VON DEN VORTEILEN DER UNIFRIT FRITTIERÖLE

1. Konstant hohe Produktqualität

- ⊕ Rezeptur auf der Basis fundierter Kenntnisse aus der Fettforschung
- ⊕ Beste und kontrollierte natürliche Zutaten
- ⊕ Dauerhaft verlässliche Frittierqualität

= Qualität gibt Sicherheit

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 Frittierergebnisse**.

Von dieser konstant hohen Produkt- und Frittierqualität profitieren auch die Endkunden. Mit UNIFRIT Frittierölen werden Nahrungsmittel gesundheitsbewusster frittiert und der jeweilige Eigengeschmack bleibt nach dem Frittieren unverfälscht erhalten. **Und Gäste, die auf den Geschmack kommen, kommen wieder.**

2. Schneller und längerer Betrieb

- ⊕ Gebrauchsfertig zum direkten Einfüllen in die Fritteuse
- ⊕ Schnelles Erreichen der Betriebstemperatur
- ⊕ Weniger Fettwechsel durch längere Betriebsdauer der UNIFRIT Frittieröle von bis zu 50 Stunden

= Zeit-, Energie- und Arbeitersparnis

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**.



*Bis zu 50 Stunden frittieren
ohne Qualitätsverlust
mit UNIFRIT Extra, dem
Frittieröl mit Longlife-Formel*

3. Entsorgung mit Rückvergütung

- ⊕ Unkompliziertes Rückfüllen in den Kanister
- ⊕ Kein Unfallrisiko beim Fettwechsel
- ⊕ Umweltgerechtes Recycling des verbrauchten Frittieröls
- ⊕ Rückvergütung über Preisnachlass beim Neukauf

= Zeit-, Abfall- und Kostenersparnis

Das verbrauchte Frittieröl wird über einen von UNIFRIT mitgelieferten Trichter wieder in den Kanister zurückgefüllt.

Aufgrund der flüssigen Konsistenz der UNIFRIT Frittieröle erfolgt das **Rückfüllen ohne vorheriges Erhitzen**. Die potenziellen Unfallgefahren beim Ablassen von heißem Frittierfett und auf dem Weg zur Altfett-Tonne entfallen.

Bei der nächsten Neulieferung wird der Kanister mit dem verbrauchten Frittieröl wieder zurückgenommen. Kanister und Öl werden einem **umweltgerechten Recycling-Kreislauf** zugeführt. Das recycelte Öl geht als Heizkraftstoff an ein Wärmekraftwerk.

Anstatt eine Entsorgungsgebühr zu bezahlen, erhalten die UNIFRIT Kunden für ihr verbrauchtes UNIFRIT Frittieröl einen Preisnachlass beim Kauf der Neuware.

4. Vertragsfreiheit und Service

- ⊕ Keine vertragliche Bindung oder Abnahme von Mindestmengen
- ⊕ Kostenlose Lieferung und Entsorgung
- ⊕ Kostenlose Beratung und Schulung

= Service- und Know-how-Gewinn

Die UNIFRIT GmbH beliefert ihre Kunden ohne jegliche vertragliche Bindung oder Abnahme von Mindestmengen. Der Kunde kann die Zusammenarbeit jederzeit beenden.

Innerhalb des **kostenlosen UNIFRIT Liefer- und Entsorgungssystems** brauchen sich die Kunden um nichts zu kümmern. UNIFRIT registriert die Verbrauchsmengen und -zeiträume ihrer Kunden und ruft sie an, um den Termin für die neue Warenlieferung abzustimmen.

Kostenlose Beratungen und Schulungen für Neu- und Stammkunden runden das UNIFRIT Serviceangebot ab. Beispielsweise mit **Frittier- und Hygieneschulungen oder der individuellen Erstellung von Fettpflege- und Reinigungsplänen** werden die Kunden und ihre Mitarbeiter fit gemacht für den Umgang mit Ölen und Fetten sowie der allgemeinen Hygiene-Verordnung samt den Richtlinien der HACCP.

Durch professionelles sachgemäßes Frittieren lassen sich **jährlich bis zu 400,00 € Mehrkosten pro Fritteuse einsparen**.

*Befüllen der Fritteuse:
UNIFRIT ist gebrauchsfertig zum direkten Einfüllen*



*Entleeren der Fritteuse:
unkompliziertes Rückfüllen direkt in den leeren Kanister*



WÄHLEN SIE AUS DEM UMFASSENDEN UNIFRIT PRODUKTSORTIMENT

UNIFRIT Frittieröle

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

= Hervorragende Frittierergebnisse

	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

UNIFRIT Speiseöle

- + 100 % natürliche Zutaten
- + 100 % reine Öle
- + 100 % Qualität
- + 100 % Geschmack

= Perfekte Speisenzubereitung

100 % reines Rapsöl

Rapsöl weist im Vergleich zu anderen Speiseölen den höchsten Anteil an ungesättigten Fettsäuren auf. Es besitzt einen hohen Anteil an den wichtigen einfach ungesättigten Fettsäuren von ca. 65 %. Allen voran steht die Ölsäure, die einen positiven Einfluss auf den Fettstoffwechsel hat.

100 % reines Sojaöl

Bei dem wertvollen Sojaöl beträgt der Anteil ungesättigter Fettsäuren bis zu 62 %, der Linolsäureanteil bis zu 52 %. Sojaöl hat einen milden Geschmack und eine hellgelbe Färbung.

100 % reines Erdnussöl

Erdnussöl gehört zu den wichtigsten Speiseölen in der Küche. Es ist geschmacksneutral, sehr hoch erhitzbar und eignet sich deshalb besonders gut zum Braten und Grillen. Erdnussöl ist reich an einfach ungesättigten Fettsäuren.

100 % reines Sonnenblumenöl

Sonnenblumenöl besitzt mit etwa 60 % Linolsäure einen sehr hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Diese sind essenziell, das heißt, der menschliche Körper kann sie nicht selbst herstellen und muss sie über die Nahrung aufnehmen. Zudem macht der hohe Gehalt an Vitamin E das Sonnenblumenöl besonders wertvoll.

100 % reines Olivenöl

Aufgrund seiner Nährstoffe, Natürlichkeit, leichten Verdaulichkeit und seines intensiven Geschmacks eignet sich reines Olivenöl sowohl roh als auch zum Kochen hervorragend. Olivenöl »Extra Vergine« ist das am besten verdauliche Öl und hat unzählige heilende Eigenschaften. Es reduziert das schädliche Cholesterin, senkt den Blutdruck und den Blutzuckerspiegel.

In Flaschen und Kanistern erhältlich.



Raps



Soja



Erdnuss



Sonnenblumen



Oliven



KOMPETENT IN SACHEN ÖL

UNIFRIT, das Markenprodukt

- + Langjährige Erfahrung
- + Mitglied der »Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft«
- + Nominert für den »Umweltpreis 2007«

= Kompetent in Sachen Öl

UNIFRIT Frittier- und Speiseöle sind Markenprodukte der BO-GA Großhandelsgesellschaft. Insbesondere im Bereich der Frittieröle steht UNIFRIT für eine **neue Generation von Öl, das ein gesundheitsbewussteres und effizienteres Frittieren ermöglicht.**

Auf der Basis fundierter Kenntnisse aus der Fettforschung und in enger Zusammenarbeit mit namhaften Forschungseinrichtungen aus dem Lebensmittelbereich wurden eigenständige Rezepturen für hochwertige Frittieröle entwickelt.

Als Produktionspartner konnte ein niederländischer Lebensmittelkonzern gewonnen werden, der **vom qualitätsgeprüften Rohstoffeinkauf bis hin zur streng kontrollierten Herstellung** die hohe Qualität der UNIFRIT Öle kontinuierlich gewährleistet.

Das eigens konzipierte UNIFRIT Liefer- und Entsorgungssystem kommt in hohem Maße den Kunden und der Umwelt zugute. Das verbrauchte Öl wird gegen einen Preisnachlass auf die Neuware kostenlos abgeholt und zu Heizkraftstoff recycelt.

UNIFRIT wurde für den »Umweltpreis 2007« nominert und ist aktives Mitglied der »Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft«.



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



UNIFRIT Vertriebspartner
UNIFRIT Frittier- und Speiseöle sind über lizenzierte Vertriebspartner in Deutschland und in den europäischen Nachbarländern erhältlich. Das Vertriebsnetz wird kontinuierlich ausgebaut. Die aktuelle Vertriebspartnerliste finden Sie auf www.unifrit.de oder Sie erfragen den für Ihre Region zuständigen UNIFRIT Partner telefonisch. Info-Line: 01 80 - 3 11 88 50 02 (Deutschlandweit für 0,03 €/Minute)



UNIFRIT Referenzen
UNIFRIT beliefert vom Imbissbetrieb bis hin zum Top-Restaurant die ganze Bandbreite gastronomischer Betriebe. Fahrende Imbissbetreiber, Hotelketten, Betriebsküchen oder die Großküchen von Universitäten und behördlichen Einrichtungen zählen ebenfalls zum Kundenstamm. Ihr zuständiger UNIFRIT Vertriebspartner nennt Ihnen gerne Referenzen vor Ort.

*Flaschenabfüllanlage und Pflanzenölsilos
am Produktionsstandort in den Niederlanden*