

Gut zu wissen...

Bei einer bewussten Ernährung spielen auch Fette eine wichtige Rolle, vor Allem welche Art von Fett man zu sich nimmt. Aufgrund der Tatsache, dass der Körper essentielle Fettsäuren für lebenswichtige Vorgänge benötigt, ist Fett in Maßen also keinesfalls ungesund. Die Vitamine A, D, E und K können zudem nur mit Hilfe von Fett absorbiert werden. Generell sollte man die Lebensmittel wie Lachs und Nüsse bevorzugen, die möglichst wenig gesättigte, aber genügend ungesättigte Fette enthalten. Wichtig: Es gibt kaum Produkte, die „nur“ gesättigte oder ungesättigte Fettsäuren erhalten. Die Faustregel lautet: Je flüssiger ein Fett ist, desto höher ist der Anteil an ungesättigten Fettsäuren.

Gesättigte Fettsäuren

Als „schlechtes“ Fett werden die sogenannten gesättigten Fettsäuren bezeichnet. Hierzu zählen fettreiche Milchprodukte, Kuchen sowie Wurst- und Fleischwaren. Die Folge einer kalorienreichen Ernährung kann zu erhöhten Blutfettwerten führen und das ist wiederum ein Krankheitsauslöser für Diabetes oder Bluthochdruck.

Ungesättigte Fettsäuren

Ungesättigte Fettsäuren haben einen positiven Einfluss auf den Cholesterinspiegel ergo auf Ihre Herzgesundheit. Ein zu hohes Cholesterin begünstigt das Risiko einer koronaren Herzerkrankung. „Gutes“ ungesättigtes Fett ist zum Beispiel in Nüssen, Lachs und verschiedenen Pflanzenölen sowie Samen vorhanden.¹

Transfettsäuren

Transfettsäuren (eine Untergruppe der ungesättigten Fettsäuren) sind besonders schädlich für die Gesundheit. Diese Fette sorgen für erhöhte Cholesterinwerte, wirken entzündungsfördernd und stören die positiven Funktionen der Omega-3-Fettsäuren.²

High Oleic

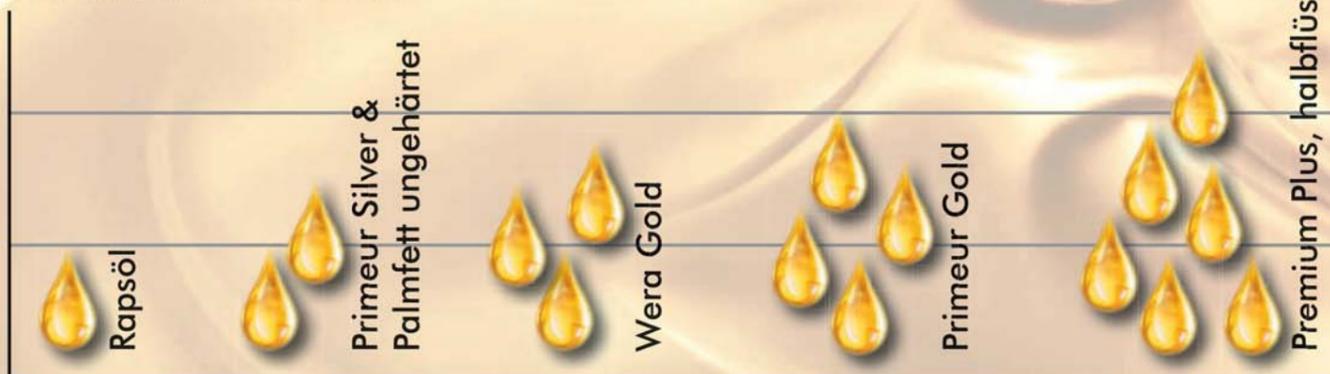
High-Oleic Öle, gelten als hitzestabile Bratöle und sind daher besonders gut zum Frittieren oder Braten geeignet. Das liegt an dem hohen Anteil an 80% einfach ungesättigter Fettsäuren, der Ölsäure. Das Öl wird aus speziellen Sonnenblumen – oder Distelsorten gewonnen. Aufgrund des feinen Geschmacks und der Hitzebeständigkeit ist dieses sowohl für die kalte als auch die heiße Küche geeignet.³

Quellen:

- 1 <http://www.apotheken-umschau.de/fette>.
- 2 <https://www.zentrum-der-gesundheit.de/gesaetigte-fettsaeuren.html>
- 3 <https://www.test.de/Fette-und-Oele-zum-Braten-und-Frittieren-Gut-ist-keins-1078166-1078168/>.



Rancimat-Grafik



Anhand der Rancimat-Grafik können Sie die Langlebigkeit der Produkte erkennen. Längere Standzeiten bedeuten automatisch weniger Frittierölwechsel, weniger Ausfallzeiten und reduzierte Einkaufsmengen – also eine deutlich spürbare Kostenersparnis.

Modernes Frittieren



Immer die passende Lösung...



301119 Primeur Gold – 10 L Bottle-in-Box

Vierlande Primeur Gold ist ein äußerst langlebiges Pflanzenöl mit einem Anteil von nur 10% an gesättigten Fettsäuren. Das vollflüssige Hochleistungs-frittieröl bleibt auch beim Abkühlen voll gießfähig und besticht durch seinen sparsamen Verbrauch auf Grund von reduzierter Fettaufnahme des Frittiergutes. Perfekt für kontinuierliches Frittieren ohne Unterbrechungen.
Zutaten: High-Oleic Sonnenblumenöl, Rapsöl, Schaumverhütungsmittel: E900.
Allergenfrei. GM-Frei, cholesterinfrei, transfettsäurefrei (< 1 g pro 100 g), Halal, Kosher, für die vegane und vegetarische Ernährung geeignet.



301164 Primeur Silver – 10 L Bottle-in-Box

Dieses moderne, vollflüssige Brat- und Frittieröl besticht durch ein besonders gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Zudem bleibt es auch beim Abkühlen voll gießfähig.
Zutaten: Rapsöl, Palmöl, Schaumverhütungsmittel: E900.
Allergenfrei. GM-Frei, cholesterinfrei, transfettsäurefrei (< 1 g pro 100 g), Halal, Kosher, für die vegane und vegetarische Ernährung geeignet.



301126 Premium Plus – 15 L Bottle-in-Box

Premier Plus, ein halbflüssiges Hochleistungs-Frittieröl, ist für die anspruchsvollsten Bratanwendungen. Durch seine Robustheit, ideal zum dauerhaften Frittieren geeignet.
Zutaten: Rapsöl (zum Teil gehärtet), Schaumverhütungsmittel: E900.
Allergenfrei. GM-Frei, cholesterinfrei, Halal, Kosher, für die vegane und vegetarische Ernährung geeignet.



303069 Wera-Gold – 10 L Eimer

Das halbflüssige Pflanzenfett ist eine Mischung aus Rapsöl und nachhaltigem Palmöl - seit Jahren bewährt.
Zutaten: Rapsöl, Palmöl, Schaumverhütungsmittel: E900.
Allergenfrei. GM-Frei, cholesterinfrei, transfettsäurefrei (< 1 g pro 100 g), Halal, Kosher, für die vegane und vegetarische Ernährung geeignet.



Schaumverhütungsmittel: E900

E900 ist ein synthetisches Polymer, das auf Ölen und Fetten die Sauerstoffoxidation verhindert.

Es sind keine Nebenwirkungen bekannt.



Primeur Gold

- bis zu 70 % High-Oleic Sonnenblumenöl, dieses enthält durchschnittlich 72 % einfach ungesättigte Fettsäuren (Omega 9)
- Frei von Palmöl und Sojaöl
- Für knusprig-leckere frittierte Speisen von höchster Produkt- und Geschmacksqualität
- Reduziert den Gesamtverbrauch an Frittieröl
- transfettsäurefrei (< 1 g pro 100 g)

→ eine der gesündesten Möglichkeiten des Frittierens



Ungehärtetes Palmfett

Blockfett 10 kg 300310

Stangenfett 4 x 2,5 kg 300013

Das solide Basisprodukt aus nachhaltigem Palmfett - Der bewährte Klassiker.
Zutaten: Palmöl.

Allergenfrei. GM-Frei, cholesterinfrei, transfettsäurefrei (< 1 g pro 100 g), Halal, Kosher, für die vegane und vegetarische Ernährung geeignet.



301218 Premium Plus Butteröl

Für den unvergleichlichen Buttergeschmack traditioneller Gerichte. Ideal zum Braten, Schmoren, Backen, Abschmelzen von Gemüse, Saucen und Suppen.

Zutaten: Rapsöl, Palmöl, Salz, Emulgator: Lecithin (E322), Aroma (beinhaltet Butteröl (MILCH)), Farbstoff: Beta-Carotin (E160a).

GM-Frei, cholesterinfrei, transfettsäurefrei (< 1 g pro 100 g), Halal, Kosher und für die vegetarische Ernährung geeignet.



Von flüssig bis fest, von premium bis preisbewusst - wir haben das passende Öl und Fett für Ihre Anforderungen