

RAFFINIERTE ÖLE

Die Raffination ist ein Verfahren der Ölreinigung, wodurch sich seine thermische Stabilität erhöht und seine Haltbarkeit verlängert. Wir raffinieren unsere Produkte rein physikalisch und ohne Chemie. Diese besonders schonende Art der Raffination erhält dem Öl seine natürlichen Antioxidantien, Aromen und seinen unverwechselbaren Geschmack.



OMEGA
3 & 6

NAME

BESCHREIBUNG

VERPACKUNG

FABIO RAPSÖL

Kaltgepresstes Rapsöl, ausschließlich physikalisch raffiniert
Verwendung: Kochen, Braten, Backen



FABIO RAPSÖL MIT BUTTERAROMA

Rapsöl mit natürlich identischem Butteraroma, kaltgepresst,
ausschließlich physikalisch raffiniert
Verwendung: Kochen, Braten, Backen



FABIO SONNENBLUMENÖL

Kaltgepresstes Sonnenblumenöl, ausschließlich
physikalisch raffiniert
Verwendung: Kochen, Braten, Backen



FABIO SONNENBLUMEN- ÖL NICHT WINTERISIERT

Kaltgepresstes Sonnenblumenöl, ausschließlich physikalisch
raffiniert. Enthält natürliche Wachse der Sonnenblumensaat.
Verwendung: Kochen, Braten, Backen



FABIO MIX

Mischung aus kaltgepresstem, ausschließlich physikalisch
raffiniertem Raps- und Sonnenblumenöl
Verwendung: Kochen, Braten, Backen

