



Werk Pennewang
Breitenau 19
A-4624 Pennewang

Tel.: +43/7245/26172

Werk Wels
Neinergutstraße 8
A-4600 Wels

Tel.: 43/7245/26172/10

Werk Markgrafneusiedl
Gewerbeparkstraße 2
A-2282 Markgrafneusiedl

Tel.: +43/7245/26172/12

OLIO GmbH, A-4624 Pennewang, Breitenau 19
+43 7245 26172 www.olio.at info@olio.at

PRODUKTLISTE

gültig ab 01.01.2022, Preise excl. 10 % Ust.



Frittierfette

Frittieröle

Bratöl

Tafelöl

Rapsöl

Sonnenblumenöl

Olivenöl

Kürbiskernöl

Salatöl

Mediterranes Öl

Erdnussöl



Altspeiseölrücknahme mit Vergütung

Bessere Preise für frisches Produkt bei Altspeiseölrückgabe

Regelmäßige Anlieferung frei Haus, MEHRWEGGEBINDE

Kompetente persönliche Betreuung und Beratung

Speiseöle Mehrweggebinde: Eurokanister 10 Liter	Preis bei Altölrückgabe, plus Altölvorgütung! (excl. 10% UST)	Preis ohne Altölrückgabe (excl. 10% UST)	Anwendungseignung	
			Kalte Küche Küche	Heiße Küche
OLIO delikatess Tafelöl 100% reines Pflanzenöl	10 Liter € 16,99	10 Liter € 17,99	***	*
OLIO deliRaps 100% reines Rapsöl, beste Qualität Rapsöl ist sehr neutral im Geschmack	10 Liter € 20,99	10 Liter € 21,99	****	**
OLIO Sonnenblumenöl 100% reines Sonnenblumenöl hoher Anteil mehrfach ungesättigter Fettsäuren, ernährungsphysiologisch besonders wertvoll, hoher Gehalt an Vitamin E	10 Liter € 19,99	10 Liter € 20,99	*****	*
OLIO Erdnussöl 100% reines Erdnussöl Gut für die heiße Küche geeignet	10 Liter € 30,99	10 Liter € 31,99	*	*****

OLIO Olivenöl nativ-extra fruchtig und frisch	10 Liter € 61,99	10 Liter € 62,99	*****	**
OLIO mediterran Pflanzenöl mit Oliven-, Raps- und Sonnenblumenöl	10 Liter € 39,99	10 Liter € 40,99	***	*
OLIO Kürbiskernöl Bauernkernöl gepresst in der Steiermark	10 Liter € 169,90	10 Liter € 169,90	*****	
OLIO Salatöl mit 20% Kürbiskernöl und Rapsöl	10 Liter € 49,99	10 Liter € 50,99	***	
OLIO gusto 5 Liter Bratöl mit dem Aroma von Butter, hitzebeständig, verleiht Ihren Speisen einen angenehmen Geschmack zum Verfeinern von Gemüse, für Fisch- und Fleischspeisen	5 Liter € 13,99	5 Liter € 14,99	***	***

Frittierfette Mehrweggebinde, Mehrwegfass 20 Liter	Preis bei Altölrückgabe, plus Altölvergütung! (excl. 10% UST)	Preis ohne Altölrückgabe (excl. 10% UST)	Anwendungseignung Frittieren	
			bis 170°C	über 170°C
OLIO fritto extra Frittierfett der Spitzenklasse, halbflüssig und besonders hitzestabil, aus reinem Sonnenblumenöl und Pflanzenfett, vergleichbar mit den besten Frittierfetten! Im Lebensmittelfass, Mehrweg in der Blechdose	20 Liter Mehrweg € 46,99 Dose € 50,99	20 Liter Mehrweg € 48,99 Dose € 52,99	*****	*****
OLIO olifritt halbflüssiges Frittierfett, aus 100% ungehärteten Pflanzenölen, günstig und zuverlässig! Im Lebensmittelfass, Mehrweg in der Blechdose	20 Liter Mehrweg € 36,99 Dose € 40,99	20 Liter Mehrweg € 37,99 Dose € 41,99	****	**
OLIO fritto Frittierfett aus 100% ungehärteten Pflanzenölen, halbfeste Konsistenz, ein Pflanzenfett guter Qualität, auch für die Pfanne und zum Backen bestens geeignet! In der 20 Liter Kanne mit Deckel und praktischem Spannring zum Wiederverschließen, in der Blechdose	20 Liter € 38,99	20 Liter € 40,99	****	**
OLIO Frittöl premium 100% reines Pflanzenöl, höchst hitzestabil, zum Braten und Frittieren, reich an Ölsäure! Im Kanister, Mehrweg	10 Liter € 22,99	10 Liter € 23,99	*****	*****
OLIO Frittieröl 100% reines Pflanzenöl, natürlich und rein, hitzestabil und günstig Im Kanister, Mehrweg	10 Liter € 19,99	10 Liter € 20,99	****	**

Pflanzenöle für den Gourmet:

OLIO Olivenöl nativ-extra, fruchtig und frisch	0,5 Liter	€	3,99
OLIO mediterran, Pflanzenöl mit Oliven-, Raps- u. Sonnenblumenöl	0,5 Liter	€	2,79
OLIO Salatöl , mit 20%Kürbiskernöl und Rapsöl	0,5 Liter	€	2,39
OLIO Reines Kürbiskernöl, Bauernkernöl	0,5 Liter	€	8,99
Öle aus biologischem Anbau :			
OLIO Olivenöl nativ-extra, biolog. Landbau	0,5 Liter	€	4,99
OLIO Olivenöl nativ-extra, biolog. Landbau	10 Liter	€	79,99
OLIO Reines Kürbiskernöl, Bauernkernöl, biolog. Landbau	0,5 Liter	€	9,99
OLIO Reines Kürbiskernöl, Bauernkernöl, biolog. Landbau	10 Liter	€	199,90
OLIO Sonnenblumenöl kaltgepresst, desodoriert, winterisiert, biolog. Landbau	0,5 Liter	€	2,29
OLIO Sonnenblumenöl kaltgepresst, desodoriert, winterisiert, biolog. Landbau	10 Liter	€	34,99

Wir liefern frei Haus (Küche, Lager, Keller, etc.) und nehmen Ihr gebrauchtes Altöl zurück.

Die Anlieferung sowie Altölersorgung erfolgt 14-tägig zu einem fixen Werktag oder monatlich - je nach Kundenwunsch.

Für das in Ihrem Betrieb anfallende Altspeiseöl kann Ihnen OLIO eine dementsprechende Vergütung anbieten und Sie bekommen bei Altölrückgabe einen günstigeren Preis für die frischen Pflanzenöle und Frittierfette.

Wir verfügen außerdem über eine **BIO** – Zertifizierung durch die Austria BIO Garantie.

Gesund und richtig frittieren?

*Das Frittierfett/-öl sollte zwischen **150°C und 175°C** erwärmt werden*

***Filtrieren** Sie nach Betriebsschluss das noch warme Fett.*

*Durch **gezielten Austausch und Ergänzung** des Fettes können Sie sehr viel sparen. **Fragen Sie uns, dazu gibt es neue Studien!***

*Unsere spitzen Frittierfette/-öle haben einen **natürlich hohen Gehalt an Vitamin E**. Zusatz von diversen teuren Mitteln zur Verlängerung der Haltbarkeit bedeutet meist vergeudetes Kapital.*

Bedenken Sie: Fettverderb ist nicht umkehrbar, aber zu kontrollieren und mit Ihrem Geschick sehr wirtschaftlich zu bewältigen. Das Team von OLIO möchte Ihnen dabei gerne behilflich sein.

***Info über:** besser und länger frittieren - optimaler Geschmack der Pommes kommt hauptsächlich vom Frittierfett - Analyse Fettverbrauch – verschiedene Pflanzenöle in der kalten Küche - was wird aus Ihrem Altspeiseöl?*

Tel.+43 7245 26172
info@olio.at

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage und erfahren Sie schnellstmöglich von neuen AKTIONEN!

