

PRODUKTLISTE

gültig ab 04.09.2017, 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 Altölgütung! (excl. 10% UST)	Preis ohne Altölrückgabe (excl. 10% UST)	Anwendungseignung	
			Kalte Küche	Heiße Küche
OLIO delikatess Tafelöl 100% reines Pflanzenöl	Aktionspreis	Aktionspreis	***	*
OLIO deliRaps 100% reines Rapsöl, beste Qualität, sehr neutral im Geschmack	10 Liter € 14,69	10 Liter € 15,69	****	**
OLIO Sonnenblumenöl 100% reines Sonnenblumenöl, hoher Anteil mehrfach ungesättigter Fettsäuren, ernährungsphysiologisch besonders wertvoll Hoher Gehalt an Vitamin E	10 Liter € 15,89	10 Liter € 16,89	*****	*
OLIO Erdnussöl 100% reines Erdnussöl Sehr gut für die heiße Küche geeignet!	10 Liter € 23,99	10 Liter € 24,99	*	*****
OLIO Olivenöl nativ-extra fruchtig und frisch	10 Liter € 56,90	10 Liter € 59,90	*****	**
OLIO mediterran spezielle Pflanzenölmischung mit Oliven-, Raps- und Sonnenblumenöl	10 Liter € 33,20	10 Liter € 35,20	***	*
OLIO Kürbiskernöl Bauernkernöl, gepresst in der Steiermark	10 Liter € 169,90	10 Liter € 169,90	*****	
OLIO Salatöl mit 20% Kürbiskernöl und Rapsöl	10 Liter € 45,99	10 Liter € 45,99	***	
OLIO gusto Bratöl mit dem Aroma von Butter, hitzebeständig, verleiht den Speisen einen angenehmen Geschmack, zum Verfeinern von Gemüse, für Fisch- und Fleischspeisen	5 Liter € 10,99	5 Liter € 11,99	***	***

<p>Frittierfette</p> <p>Mehrweggebinde, Mehrwegfass 20 Liter</p>	<p>Preis bei Altölrückgabe, plus Altölvergütung! (excl. 10% UST)</p>	<p>Preis ohne Altölrückgabe (excl. 10% UST)</p>	<p>Anwendungseignung</p> <p>Frittieren</p> <p>bis 170°C über 170°C</p>	
<p>OLIO fritto extra</p> <p>Frittierfett der Spitzenklasse, halbfüssig und besonders hitzestabil, aus reinem Sonnenblumenöl und Pflanzenfett Vergleichbar mit den besten Frittierfetten! Im Mehrwegfass oder in der Blechdose</p>	<p>20 Liter Mehrweg € 38,99 Dose € 42,19</p>	<p>20 Liter Mehrweg € 40,99 Dose € 44,19</p>	<p>*****</p>	<p>*****</p>
<p>OLIO olifritt</p> <p>halbfüssiges Frittierfett, aus 100% ungehärteten Pflanzenölen Günstig und zuverlässig! Im Mehrwegfass oder in der Blechdose</p>	<p>20 Liter Mehrweg € 27,99 Dose € 30,19</p>	<p>20 Liter Mehrweg € 28,99 Dose € 31,19</p>	<p>****</p>	<p>**</p>
<p>OLIO fritto</p> <p>Frittierfett aus 100% ungehärteten Pflanzenölen, halbfeste Konsistenz, gute Qualität Auch für die Pfanne und zum Backen bestens geeignet! In der 20 Liter Blechdose mit Deckel und praktischem Spannring zum Wiederverschließen</p>	<p>20 Liter € 29,89</p>	<p>20 Liter € 30,89</p>	<p>****</p>	<p>**</p>
<p>OLIO Frittöl premium</p> <p>100% reines Pflanzenöl, hochqualitativ, höchst hitzestabil, zum Braten und Frittieren, Reich an Ölsäure! Im Kanister, Mehrweg</p>	<p>10 Liter € 18,99</p>	<p>10 Liter € 19,99</p>	<p>*****</p>	<p>*****</p>
<p>OLIO Frittieröl</p> <p>100% reines Pflanzenöl, natürlich und rein, hitzestabil und günstig Im Kanister, Mehrweg</p>	<p>10 Liter € 13,99</p>	<p>10 Liter € 14,99</p>	<p>***</p>	<p>**</p>

Pflanzenöle für den Gourmet:

OLIO Olivenöl nativ-extra, fruchtig und frisch	0,5 Liter	€	3,70
OLIO mediterran, Pflanzenöl mit Oliven-, Raps- u. Sonnenblumenöl	0,5 Liter	€	2,32
OLIO Salatöl , mit 20%Kürbiskernöl und Rapsöl	0,5 Liter	€	2,99
OLIO Reines Kürbiskernöl, Bauernkernöl	0,5 Liter	€	8,99

Öle aus biologischem Anbau :

OLIO Olivenöl nativ-extra, biologischer Landbau	0,5 Liter	€	4,90
OLIO Olivenöl nativ-extra, biologischer Landbau	10 Liter	€	79,80
OLIO Reines Kürbiskernöl, Bauernkernöl, biologischer Landbau	0,5 Liter	€	9,89
OLIO Reines Kürbiskernöl, Bauernkernöl, biologischer Landbau	10 Liter	€	189,90
OLIO Sonnenblumenöl kaltgepresst, desodorisiert, winterisiert, biologischer Landbau	0,5 Liter	€	1,86
OLIO Sonnenblumenöl kaltgepresst, desodorisiert, winterisiert, biologischer Landbau	10 Liter	€	32,90

Wir liefern frei Haus (Küche, Lager, Keller, etc.) und nehmen Ihr gebrauchtes Altöl zurück.
Die Anlieferung sowie Altölentsorgung 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*

***Filtern** 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!

