

## Werk Pennewang

Breitenau 19  
A-4624 Pennewang  
**+43 7245 26172**

## Werk Wels

Neinergutstraße 8  
A-4600 Wels  
**+43 7245 26172-10**

## Werk Markgrafneusiedl

Gewerbeparkstraße 2  
A-2282 Markgrafneusiedl  
**+43 7245 26172-12**

### — GASTRONOMIE & GROSSKÜCHE

# Produkt- & Preisliste.

gültig ab **01.05.2024** · Preise excl. 10 % USt.

#### SPEISEÖLE

Tafelöl ♦ Rapsöl ♦ Sonnenblumenöl ♦ Erdnussöl ♦ Bratöl

#### FRITTIEREN

Frittierfette ♦ Frittieröle

#### GOURMET

Olivenöl ♦ Kürbiskernöl ♦ Salatöl ♦ Mediterranes Öl

#### BIO

Olivenöl ♦ Kürbiskernöl ♦ Sonnenblumenöl

### Altspeiseölrücknahme mit Vergütung

Wir nehmen Ihr gebrauchtes Altöl zurück — und vergüten es.



### Bessere Preise bei Altspeiseölrückgabe

Günstigere Konditionen für frisches Produkt bei Altölrückgabe.



### Anlieferung frei Haus, MEHRWEGGEBINDE

Regelmäßige Belieferung — ohne Verpackungsmüll.



### Persönliche Betreuung und Beratung

Kompetent und direkt — vom Familienbetrieb seit 1995.



### Besuchen Sie uns auf [www.olio.at](http://www.olio.at)

...und erfahren Sie schnellstmöglich von neuen **AKTIONEN**! Fragen zu Produkten, Analyse Fettverbrauch oder Ihrem Altspeiseöl: **+43 7245 26172** · [info@olio.at](mailto:info@olio.at)

— SPEISEÖLE

# Speiseöle im Eurokanister.

Mehrweggebinde: Eurokanister 10 Liter

| PRODUKT                                                                                                                                                                                          | PREIS BEI<br>ALTÖLRÜCKGABE<br>PLUS<br>ALTÖLVERGÜTUNG! | PREIS OHNE<br>ALTÖLRÜCKGABE | KALTE<br>KÜCHE | HEISSE<br>KÜCHE |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------|-----------------|
| <b>N° 01 OLIO delikatess Tafelöl</b><br>100 % reines Pflanzenöl                                                                                                                                  | 10 Liter<br>€ 22,99                                   | 10 Liter<br>€ 23,99         | ★★★            | ★               |
| <b>N° 02 OLIO deliRaps</b><br>100 % reines Rapsöl, beste Qualität. Rapsöl ist sehr neutral im Geschmack                                                                                          | 10 Liter<br>€ 25,99                                   | 10 Liter<br>€ 26,99         | ★★★★           | ★★              |
| <b>N° 03 OLIO Sonnenblumenöl</b><br>100 % reines Sonnenblumenöl, hoher Anteil mehrfach ungesättigter Fettsäuren, ernährungsphysiologisch besonders wertvoll, hoher Gehalt an Vitamin E           | 10 Liter<br>€ 25,99                                   | 10 Liter<br>€ 26,99         | ★★★★★          | ★               |
| <b>N° 04 OLIO Erdnussöl</b><br>100 % reines Erdnussöl. Gut für die heiße Küche geeignet                                                                                                          | 10 Liter<br>€ 35,99                                   | 10 Liter<br>€ 36,99         | ★              | ★★★★★           |
| <b>N° 05 OLIO Olivenöl nativ-extra</b><br>fruchtig und frisch                                                                                                                                    | 10 Liter<br>€ 92,99                                   | 10 Liter<br>€ 93,99         | ★★★★★          | ★★              |
| <b>N° 06 OLIO mediterran</b><br>Pflanzenöl mit Oliven-, Raps- und Sonnenblumenöl                                                                                                                 | 10 Liter<br>€ 49,99                                   | 10 Liter<br>€ 50,99         | ★★★            | ★               |
| <b>N° 07 OLIO Kürbiskernöl</b><br>Bauernkernöl, gepresst in der Steiermark                                                                                                                       | 10 Liter<br>€ 189,99                                  | 10 Liter<br>€ 189,99        | ★★★★★          | —               |
| <b>N° 08 OLIO Salatöl</b><br>mit 20 % Kürbiskernöl und Rapsöl                                                                                                                                    | 10 Liter<br>€ 53,99                                   | 10 Liter<br>€ 54,99         | ★★★            | —               |
| <b>N° 09 OLIO gusto 5 Liter</b><br>Bratöl mit dem Aroma von Butter, hitzebeständig, verleiht Ihren Speisen einen angenehmen Geschmack — zum Verfeinern von Gemüse, für Fisch- und Fleischspeisen | 5 Liter<br>€ 15,59                                    | 5 Liter<br>€ 16,59          | ★★★            | ★★★             |

— FRITTIERFETTE

# Frittierfette & Frittieröle.

Mehrweggebinde, Mehrwegfass 20 Liter · Kanister 10 Liter

| PRODUKT                                                                                                                                                                                                                                                                                        | PREIS BEI<br>ALTÖLRÜCKGABE<br>PLUS<br>ALTÖLVERGÜTUNG!    | PREIS OHNE<br>ALTÖLRÜCKGABE                              | FRITTIEREN<br>BIS 170 °C | FRITTIEREN<br>ÜBER<br>170 °C |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------------|
| <b>N° 01 OLIO fritto extra</b><br>Frittierfett der Spitzenklasse, halbflüssig und besonders hitzestabil, aus reinem Sonnenblumenöl und Pflanzenfett — vergleichbar mit den besten Frittierfetten! Im Lebensmittelfass (Mehrweg) und in der Blechdose                                           | 20 L Mehrweg<br><b>€ 63,99</b><br>Dose<br><b>€ 67,99</b> | 20 L Mehrweg<br><b>€ 65,99</b><br>Dose<br><b>€ 69,99</b> | ★★★★★                    | ★★★★★                        |
| <b>N° 02 OLIO olifritt</b><br>halbflüssiges Frittierfett aus 100 % ungehärteten Pflanzenölen, günstig und zuverlässig! Im Lebensmittelfass (Mehrweg) und in der Blechdose                                                                                                                      | 20 L Mehrweg<br><b>€ 51,99</b><br>Dose<br><b>€ 55,99</b> | 20 L Mehrweg<br><b>€ 53,99</b><br>Dose<br><b>€ 57,99</b> | ★★★★                     | ★★                           |
| <b>N° 03 OLIO fritto</b><br>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<br><b>€ 54,99</b>                               | 20 Liter<br><b>€ 56,99</b>                               | ★★★★                     | ★★                           |
| <b>N° 04 OLIO Frittöl premium</b><br>100 % reines Pflanzenöl, höchst hitzestabil, zum Braten und Frittieren, reich an Ölsäure! Im Kanister, Mehrweg                                                                                                                                            | 10 Liter<br><b>€ 33,99</b>                               | 10 Liter<br><b>€ 34,99</b>                               | ★★★★★                    | ★★★★★                        |
| <b>N° 05 OLIO Frittieröl</b><br>100 % reines Pflanzenöl, natürlich und rein, hitzestabil und günstig. Im Kanister, Mehrweg                                                                                                                                                                     | 10 Liter<br><b>€ 26,89</b>                               | 10 Liter<br><b>€ 27,89</b>                               | ★★★★                     | ★★                           |

Anwendungseignung: ★★★★★ = besonders geeignet · Alle Preise excl. 10 % USt.

— FÜR DEN GOURMET

## Pflanzenöle für den Gourmet.

|                                                                         |           |               |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|
| <b>OLIO Olivenöl nativ-extra, <i>fruchtig und frisch</i></b>            | 0,5 Liter | <b>€ 5,69</b> |
| <b>OLIO mediterran, Pflanzenöl mit Oliven-, Raps- u. Sonnenblumenöl</b> | 0,5 Liter | <b>€ 3,59</b> |
| <b>OLIO Salatöl, mit 20 % Kürbiskernöl und Rapsöl</b>                   | 0,5 Liter | <b>€ 3,59</b> |
| <b>OLIO Reines Kürbiskernöl, Bauernkernöl</b>                           | 0,5 Liter | <b>€ 9,99</b> |

— BIO

## Öle aus biologischem Anbau.

|                                                                                                  |           |                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------|
| <b>OLIO Olivenöl nativ-extra, biolog. Landbau <b>BIO</b></b>                                     | 0,5 Liter | <b>€ 7,99</b>   |
| <b>OLIO Olivenöl nativ-extra, biolog. Landbau <b>BIO</b></b>                                     | 10 Liter  | <b>€ 128,99</b> |
| <b>OLIO Reines Kürbiskernöl, Bauernkernöl, biolog. Landbau <b>BIO</b></b>                        | 0,5 Liter | <b>€ 10,99</b>  |
| <b>OLIO Reines Kürbiskernöl, Bauernkernöl, biolog. Landbau <b>BIO</b></b>                        | 10 Liter  | <b>€ 199,90</b> |
| <b>OLIO Sonnenblumenöl kaltgepresst, desodorisiert, winterisiert, biolog. Landbau <b>BIO</b></b> | 0,5 Liter | <b>€ 2,59</b>   |
| <b>OLIO Sonnenblumenöl kaltgepresst, desodorisiert, winterisiert, biolog. Landbau <b>BIO</b></b> | 10 Liter  | <b>€ 38,99</b>  |

### Lieferung & Altölrücknahme

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.
- **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**.
- Fettverderb ist nicht umkehrbar, aber zu kontrollieren — das Team von OLIO ist Ihnen dabei gerne behilflich.