

BUNGE
PROCUISINE

Az olaj, ami érti a séfek nyelvét

CREATED FOR
CHEFS
TESTED BY

Mostantól a Bunge Pro 3-5 terméket „F1 – napraforgó sütőolaj – 30 óra”, a Bunge Pro 7-12 terméket pedig „F10 – nagy olajsavtartalmú napraforgó sütőolaj – 72 óra” néven érheti el! A termékek minden előnye változatlan marad, csupán a név és a csomagolás újul meg. A Vénusz Mester sütőolaj helyett a jövőben válassza a hosszabb ideig használható Bunge Pro F1 terméket! A közérthetőség kedvéért a próbasütési vizsgálataink során tapasztalt eredményeknek megfelelően ezentúl nem napokban, hanem órákban adjuk meg a sütési élettartamot, ami tehát a várható időtartam órában, melynek folyamán az olajjal még egyformán jó minőségű sült ételek készíthetők.*



*A sütésre ajánlott ételajak élettartamát a Bunge Zrt. Kővári Katalin Innovációs Központja és egy független, akkreditált laboratórium is megvizsgálta, melynek során az olajban napi 6 órás folyamatos üzemben, az éttermi felhasználásra jellemző ételeket (pl. hasábburgonya, natúr- és panírozott húsokat) sütöttek. Az eredmények alapján határoztuk meg a várható sütési időtartamot, eredetileg napokban (ahol egy nap a fent említett 6 órás folyamatos sütést jelenti), most pedig órákban. A sütési eredmények a sütési körülményektől függően változhatnak.

BUNGE PRO CUISINE F1

100% finomított napraforgó-étolaj, habzsgátló

30 órás sütési élettartamot¹ kínál önnek



BUNGE PRO CUISINE F9

70% finomított nagy olajsavtartalmú napraforgó-étolaj,
30% finomított repceétolaj, habzsgátló

60 órás sütési élettartamot¹ kínál önnek



BUNGE PRO CUISINE F10

100% finomított nagy olajsavas napraforgó-étolaj, habzsgátló

72 órás sütési élettartamot¹ kínál önnek



BUNGE PRO CUISINE BF1²

85% finomított napraforgó-étolaj, 15% vajolaj,
természetes vajaroma



¹A sütési élettartam az a várható időtartam órákban, melynek folyamán az olajjal még egyformán jó minőségű sült ételek készíthetők. Fontos a megfelelő sütési eljárások és olajkibantartás alkalmazása.

²A termék a 2. negyedév végétől érhető el.

