

BUNGE
PROCUISINE

Az olaj, ami érti a séfek nyelvét

CREATED FOR
CHEFS
TESTED BY

A BUNGE PRO TERMÉKCSALÁDOT KIFEJEZETTEN PROFESSZIONÁLIS HASZNÁLATRA FEJLESZTETTÜK KI.

- Szakácsok, séfek számára készült.
- Bármely gasztronómiai célra megfelelő; többek között gourmet- és hagyományos éttermek, gyorséttermek (láncok és egyéni), szállodák, kávézók és catering cégek is használják.
- Széles körben használható különféle konyhai műveletekhez: sekély- és bő olajban történő sütéshez, piritáshoz, grillezéshez, ízek kiemeléséhez stb. egyaránt ajánlott.
- A Bunge hagyományos értékeivel segíti a szakácsokat és séfeket a legjobb eredmények elérésében: természetes forrás, minőségi előállítás, folyamatos ellenőrzés és kifinomult érzékeken nyugvó tapasztalat.
- Támogatja, ill. tájékoztatja a szakácsokat, hogy az olajok tulajdonságainak mélyebb megértésével jobb eredményeket érhetnek el.

A BUNGE HAT FŐ TERMÉKKATEGÓRIÁBÓL ÁLLÓ, ÁTFOGÓ PORTFÓLIÓJÁVAL KÍNÁL MEGOLDÁSOKAT A SZAKÁCSOK SZÁMÁRA:

- Hagományos finomított olajok
- Sütőolajok
- Valódi vajat tartalmazó napraforgó olajok
- Sütőipari zsírok és margarinok
- Oliva olajok
- Speciális olajok: különböző keverékek, fűszeres olajok

Mostantól a Bunge Pro 3-5 terméket „F1 – napraforgó sütőolaj – 30 óra”, a Bunge Pro 7-12 termékeket pedig „F10 – nagy olajsavtartalmú napraforgó sütőolaj – 72 óra” néven érheti el! Minden előnye változatlan marad, csupán a név és a csomagolás újul meg.



BUNGE
PROCUISINE

Az olaj, ami érti a séfek nyelvét

CREATED FOR
CHEFS
TESTED BY

A BUNGE PRO TERMÉKCSALÁDOT KIFEJEZETTEN PROFESSZIONÁLIS HASZNÁLATRA FEJLESZTETTÜK KI.

- Szakácsok, séfek számára készült.
- Bármely gasztronómiai célra megfelelő; többek között gourmet- és hagyományos éttermek, gyorséttermek (láncok és egyéni), szállodák, kávézók és catering cégek is használják.
- Széles körben használható különféle konyhai műveletekhez: sekély- és bő olajban történő sütéshez, pirításhoz, grillezéshez, ízek kiemeléséhez stb. egyaránt ajánlott.
- A Bunge hagyományos értékeivel segíti a szakácsokat és séfeket a legjobb eredmények elérésében: természetes forrás, minőségi előállítás, folyamatos ellenőrzés és kifinomult érzékeken nyugvó tapasztalat.
- Támogatja, ill. tájékoztatja a szakácsokat, hogy az olajok tulajdonságainak mélyebb megértésével jobb eredményeket érhetnek el.

A BUNGE HAT FŐ TERMÉKKATEGÓRIÁBÓL ÁLLÓ, ÁTFOGÓ PORTFÓLIÓJÁVAL KÍNÁL MEGOLDÁSOKAT A SZAKÁCSOK SZÁMÁRA:

- Hagományos finomított olajok
- Sütőolajok
- Valódi vajat tartalmazó napraforgó olajok
- Sütőipari zsírok és margarinok
- Oliva olajok
- Speciális olajok: különböző keverékek, fűszeres olajok

Mostantól a Bunge Pro 3-5 terméket „F1 – napraforgó sütőolaj – 30 óra”, a Bunge Pro 7-12 termékeket pedig „F10 – nagy olajsavtartalmú napraforgó sütőolaj – 72 óra” néven érheti el!
Minden előnye változatlan marad, csupán a név és a csomagolás újul meg.

BUNGE PRO CUISINE F1

100% finomított napraforgó-étolaj, habzsgátló

30 órás sütési élettartamot¹ kínál önnek



BUNGE PRO CUISINE F1

100% finomított napraforgó-étolaj, habzsgátló

30 órás sütési élettartamot¹ kínál önnek



BUNGE PRO CUISINE F1

100% finomított napraforgó-étolaj, habzsgátló

30 órás sütési élettartamot¹ kínál önnek



BUNGE PRO CUISINE F1

100% finomított napraforgó-étolaj, habzsgátló

30 órás sütési élettartamot¹ kínál önnek



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 olajkabantartás alkalmazása.

BUNGE
PROCUISINE

Az olaj, ami érti a séfek nyelvét

CREATED FOR
CHEFS
TESTED BY

A BUNGE PRO TERMÉKCSALÁDOT KIFEJEZETTEN PROFESSZIONÁLIS HASZNÁLATRA FEJLESZTETTÜK KI.

- Szakácsok, séfek számára készült.
- Bármely gasztronómiai célra megfelelő; többek között gourmet- és hagyományos éttermek, gyorséttermek (láncok és egyéniek), szállodák, kávézók és catering cégek is használják.
- Széles körben használható különféle konyhai műveletekhez: sekély- és bő olajban történő sütéshez, pirításhoz, grillezéshez, ízek kiemeléséhez stb. egyaránt ajánlott.
- A Bunge hagyományos értékeivel segíti a szakácsokat és séfeket a legjobb eredmények elérésében: természetes forrás, minőségi előállítás, folyamatos ellenőrzés és kifinomult érzékeny nyugvó tapasztalat.
- Támogatja, ill. tájékoztatja a szakácsokat, hogy az olajok tulajdonságainak mélyebb megértésével jobb eredményeket érhessenek el.

A BUNGE HAT FŐ TERMÉKKATEGÓRIÁBÓL ÁLLÓ, ÁTFOGÓ PORTFÓLIÓJÁVAL KÍNÁL MEGOLDÁSOKAT A SZAKÁCSOK SZÁMÁRA:

- Hagományos finomított olajok
- Sütőolajok
- Valódi vajat tartalmazó napraforgó olajok
- Sütőipari zsírok és margarínok
- Oliva olajok
- Speciális olajok: különböző keverékek, fűszeres olajok

Mostantól a Bunge Pro 3-5 terméket „F1 – napraforgó sütőolaj – 30 óra”, a Bunge Pro 7-12 termékeket pedig „F10 – nagy olajsavtartalmú napraforgó sütőolaj – 72 óra” néven érheti el!
Minden előnye változatlan marad, csupán a név és a csomagolás újul meg.

BUNGE PRO CUISINE F1



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

30 órás sütési élettartamot¹ kínál önnek



BUNGE PRO CUISINE F1



100% finomított napraforgó-étolaj, habzsgátló

30 órás sütési élettartamot¹ kínál önnek



BUNGE PRO CUISINE F1



100% finomított napraforgó-étolaj, habzsgátló

30 órás sütési élettartamot¹ kínál önnek



BUNGE PRO CUISINE F1



100% finomított napraforgó-étolaj, habzsgátló

30 órás sütési élettartamot¹ kínál önnek



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 olajkarbantartás alkalmazása.

BUNGE
PROCUISINE

Az olaj, ami érti a séfek nyelvét

CREATED FOR
CHEFS
TESTED BY

A BUNGE PRO TERMÉKCSALÁDOT KIFEJEZETTEN PROFESSZIONÁLIS HASZNÁLATRA FEJLESZTETTÜK KI; EURÓPÁBAN MÁR TÖBB, MINT 10 ORSZÁGBAN BEVEZETÉSRE KERÜLT

- Szakácsok, séfek, cukrászok, pékek számára készült.
- Bármely gasztronómiai célra megfelelő, többek között gourmet- és hagyományos éttermek, gyorséttermek, szállodák, kávézók és catering cégek is használják.
- Széles körben használható különféle konyhai műveletekhez: sekély- és bő olajban történő sütéshez, pírításhoz, grillezéshez, ízek kiemeléséhez, sütemények készítéséhez egyaránt ajánlott.
- A Bunge 200 éves nemzetközi tapasztalatával és innovációival segíti a szakácsokat, séfeket, cukrászokat, pékeket a legjobb eredmények elérésében.
- Támogatja, illetve tájékoztatja a felhasználókat, hogy az olajak tulajdonságainak mélyebb ismeretével jobb eredményeket érhetnek el.

A BUNGE HAT FŐ TERMÉKKATEGÓRIÁBÓL ÁLLÓ, ÁTFOGÓ PORTFÓLIÓJÁVAL KÍNÁL MEGOLDÁSOKAT A SZAKÁCSOK SZÁMÁRA:

- Hagományos finomított olajok
- Sütőolajok
- Valódi vajot tartalmazó napraforgó olajok
- Sütőipari zsírok és margarinok
- Oliva olajok
- Speciális olajok: különböző keverékek, fűszeres olajok

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.

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 BF1

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 olajkarbantartás alkalmazása.