

# Gorące Trio do wykorzystania w kuchni na co dzień

**BIO PLANETE**

Huilerie Moog fondée en 1984



Ekologiczny  
Dezodorowany Olej  
do Gotowania i Smażenia  
łagodny i neutralny smak  
500 ml | 11 | 31



Ekologiczny  
Olej do Smażenia  
z Masłem Ghee  
smak masła, bez laktozy  
500 ml



Ekologiczna  
Oliwa z Oliwek  
do Smażenia  
delikatny, oliwkowy smak  
500 ml | 11

Dystrybutor:

**Bio Planet**  
www.bioplanete.pl



FR-BIO-01

Więcej informacji o produkcie można znaleźć na stronie:  
[www.bioplanete.com](http://www.bioplanete.com)

Oleje do codziennego gotowania i smażenia

  
**classic**

## Pieczenie i smażenie na głębokim tłuszczu.

Nasze oleje — bez względu na to, czy neutralne w smaku, z lekką nutą oliwy, czy też o wyśmienitym aromacie masła — doskonale sprawdzają się podczas przygotowywania potraw. Dzięki tym klasycznym produktom pieczenie i smażenie jest możliwe nawet w wysokich temperaturach.

### Ekologiczny Dezodorowany Olej do Gotowania i Smażenia



Ten uniwersalny olej idealnie nadaje się do pieczenia i smażenia na głębokim tłuszczu. Uzyskiwany jest ze specjalnych, mocno oleistych odmian słonecznika i wyróżnia się wyjątkową odpornością na wysokie temperatury — aż do 210°C. Dzięki procesowi odwadniania (dezodoryzacji) bezpośrednio po tłoczeniu ma neutralny smak i zapach. Dzięki temu doskonale podkreśla aromaty potraw — można na przykład zastąpić nim masło w kruchych wypiekach i ciastach. Nadaje się też do szybkiego obsmażania i smażenia w głębokim tłuszczu mięs, ryb, tofu, burgerów warzywnych oraz ziemniaków. Duża zawartość witaminy E i jednonienasyconych kwasów tłuszczowych sprawiają, że jest to również cenny składnik codziennej diety.

**Nie przekraczaj temperatury dymienia.**

### Olej do Smażenia z Masłem Ghee



Komponując Olej do Smażenia z Masłem Ghee BIO PLANÈTE, kierowaliśmy się oczekiwaniami dbających o zdrowie konsumentów, którzy szczególną uwagę podczas gotowania zwracają na wartości odżywcze, a jednocześnie cenią subtelny smak masła. To idealny wybór dla smakoszy, doskonały do smażenia warzyw i ryb, a także omeletów, kotlecików warzywnych i dań z makaronu. Dzięki punktowi dymienia wynoszącemu 200°C olej można rozgrzewać do wysokich temperatur. Dzięki płynnej konsystencji olej można odmierzyć bardziej precyzyjnie niż zwykłe masło lub klarowane masło w czystej formie. Nie zawiera laktozy.

**Nie przekraczaj temperatury dymienia.**

### Ekologiczna Oliwa z Oliwek do Smażenia



Oliwa z oliwek do pieczenia i smażenia stanowi smaczną alternatywę dla powszechnie stosowanych olejów do smażenia. Zawiera oliwę z oliwek virgin oraz dezodorowaną oliwę z oliwek. Delikatna obróbka parą wodną zwiększa odporność oliwy na wysoką temperaturę. Mieszanka ta charakteryzuje się bardzo wysokim punktem dymienia — aż 210°C. Dzięki temu nadaje przygotowywanym potrawom delikatny, przyjemnie owocowy posmak. Nasza oliwa to smaczna towarzyszka każdego kucharza, doskonała do przyrządzania wszelkich gorących dań.

**Nie przekraczaj temperatury dymienia.**

### Olej Kokosowy Bezwonny



Tłuszcz kokosowy BIO PLANÈTE wypełnia lukę na rynku olejów do smażenia. Jest neutralną w smaku alternatywą dla oleju kokosowego tłoczonego na zimno. Delikatne poddanie go działaniu pary wodnej sprawia, że jest bezwonny i neutralny w smaku. Podobnie jak każdy inny neutralny olej do smażenia, idealnie sprawdza się w przypadku przygotowywania egzotycznych i tradycyjnych potraw. Można go również używać podczas smażenia na głębokim tłuszczu zamiast masła klarowanego. Olej Kokosowy Bezwonny ma te same pozytywne właściwości co olej kokosowy tłoczony na zimno, nie jest także ani odbarwiany, ani utwardzany. Smażenie na głębokim tłuszczu: Nie rozgrzewaj do temperatury powyżej 190°C.

**Nie przekraczaj temperatury dymienia.**

#### Zalety:

Maślany smak z nutą oliwy lub neutralny smak

Odporny na wysoką temperaturę

Pieczenie i smażenie na głębokim tłuszczu

Do codziennego przygotowywania potraw

Odkryj nasze trzy kategorie olejów



classic

Oleje do codziennego gotowania i smażenia



gourmet

Oleje do twórczego mieszania smaków w kuchni



vitality

Oleje wspomagające vitalność

Więcej informacji o naszych produktach znajdziesz na stronie internetowej [www.bioplanete.com](http://www.bioplanete.com) lub skontaktuj się z naszym dystrybutorem w Polsce, firmą Bio Planet S.A., [www.bioplanet.pl](http://www.bioplanet.pl)  
Biuro sprzedaży Niemcy Ölmühle Moog GmbH, Klappendorf 2, 01623 Lommatzsch, Niemcy  
Telefon: +49 35241 820 80, E-Mail: [sales@bioplanete.com](mailto:sales@bioplanete.com)

