



The Ultimate Fry Perfection

Oliora levert de beste zonnebloemolie voor de horeca. Ons doel is om de professionele chef-kok de allerbeste kwaliteit oliën en vetten te bieden, tegen een eerlijke prijs. Onze technische expertise en unieke wetenschappelijke benadering stelt ons in staat elk aspect van de olieproductie te beheersen, van de eerste aanplant van de zaden tot het eindproduct. Wij beschouwen onze klanten als onderdeel van de Oliora-familie. Persoonlijk vanaf het eerste contact tot aan de levering is onze troef.



Duurzame bag-in-box: 80% minder plastic, langere levensduur van olie, minder inkoop, minder afval. Voor een duurzamer milieu.



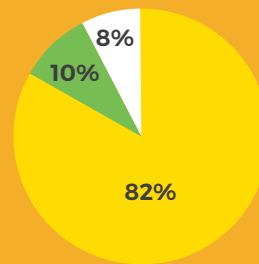
✓ High Oleic oil

High oleic oil is een plantaardige olie die een zeer hoog gehalte aan oliezuur bevat, bijna 4 maal zoveel dan de traditionele olie. Deze oliezuur is een enkelvoudig onverzadigd vet en dat maakt deze olie veel gezonder dan alle andere frituuroliën. Daarnaast is de olie geheel GM vrij, dus niet genetisch gemanipuleerd en vrij van gifstoffen. Door zijn gunstige werking is het de beste plantaardige frituurolie die op dit moment beschikbaar is.

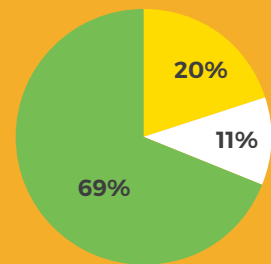
Langere levensduur, minder oliewissels

Oliora's frituurolie biedt een revolutionair voordeel voor ondernemers: het oxidatie- en verbrandingsproces verloopt aanzienlijk langzamer dan bij traditionele zonnebloemolie. Dit betekent dat u kunt genieten van een langdurige, zuivere frituurolie, wat niet alleen financiële voordelen oplevert op de lange termijn, maar ook waardevolle tijd bespaart door minder frequente oliewissels. Met de meeste enkelvoudig onverzadigde vetten blijft de olie langer in topconditie.

High Oleic oil



Reguliere zonnebloemolie



- Enkelvoudig onverzadigd vet (Omega 9)
- Verzadigd vet
- Meervoudig onverzadigd vet (Omega 6)

✓ Rijk aan Omega 9

Ontdek de voordelen van Omega-9 vetzuren, een type gezonde vetten dat actief het LDL-cholesterolgehalte verlaagt. Deze vetzuren worden zowel door ons lichaam aangemaakt als gevonden in voedingsbronnen zoals olijfolie en avocado's. Ze spelen een essentiële rol bij het bevorderen van gezonde celfunctie, het handhaven van een evenwichtige bloedsamenstelling en het reguleren van hormoonhuishouding door de productie van prostaglandines te ondersteunen. Naast hun gezondheidsvoordelen, zijn Omega-9 vetzuren ook steeds populairder in de horeca vanwege hun duurzame en verse karakter. Als ondernemer kun je een voortrekker zijn op het gebied van duurzaamheid en gezondheid.

✓ 100% Plantaardig

100% plantaardige frituurolie is een uitstekende keuze omdat het vrij is van dierlijke vetten, rijk aan gezonde onverzadigde vetzuren en vrijwel geen transvetten bevat, wat goed is voor het hart en de algehele gezondheid. Het heeft een hoog rookpunt, waardoor het ideaal is voor frituren zonder schadelijke stoffen te produceren. Bovendien behoudt het de natuurlijke smaken van voedsel en zorgt het voor een knapperige textuur. Het bevat ook antioxidanten, zoals vitamine E, die de cellen beschermen tegen schade. Met 100% plantaardige frituurolie geniet je van heerlijke en gezonde gefrituurde gerechten.