

JA WIJ FRITUREN VERANTWOORD



WIJ GEBRUIKEN VLOEIBAAR FRITUURVET OF FRITUUROLIE

In vloeibare frituurvetten of frituuroliën zitten in vergelijking met vaste frituurvetten veel onverzadigde vetzuren. Onverzadigde vetzuren helpen een normaal cholesterolgehalte te behouden. Een hoog cholesterolgehalte is een risico voor hart- en vaatziekten. Wij kiezen dus voor vloeibaar frituurvet of -olie, een bewuste keuze voor uw gezondheid.



WIJ FRITUREN VOLGENS DE SPELREGELS VERANTWOORD FRITUREN

Frituren vereist vakmanschap. Daarom frituren wij volgens de Spelregels Verantwoord Frituren. Het frituurvet wordt tijdig verversed, is altijd op de juiste temperatuur en altijd van optimale kwaliteit. Belangrijk want zo krijgt u de beste goudgele frites en de lekkerste snacks.



Meer informatie over
Verantwoord Frituren
vindt u op

DE VOORDELEN VAN VLOEIBAAR FRITUURVET EN FRITUUROOLIE:

- Ze bevatten in vergelijking met vaste frituurvetten veel onverzadigde vetzuren.
- Ze bevatten minimaal 65% onverzadigde vetzuren en maximaal 2% transvetzuren.
- Ze geven krokante en goudgele frites en lekkere snacks, mits gebakken volgens de Spelregels Verantwoord Frituren.

Het gebruik van vloeibaar frituurvet of -olie past in het streven van de overheid om verzadigde vetzuren en transvetzuren zo veel mogelijk te vervangen door onverzadigde vetten.



HEBT U VRAGEN? NEEM DAN CONTACT OP MET:

MVO – de ketenorganisatie voor oliën en vetten

Tel. 079 - 3634370

E-mail: info@mvo.nl

*Verantwoord Frituren
is een initiatief van:*



De campagne Verantwoord Frituren wil een bijdrage leveren aan het behalen van de doelen van het Nationaal Programma Preventie 'Alles is Gezondheid...'. Lees meer over Verantwoord Frituren op www.allesisgezondheid.nl en www.voedingscentrum.nl.

Partner van **Alles is gezondheid**

WWW.FRITURENINDEHORECA.NL