

JA

WIJ FRITUREN VERANTWOORD



WIJ GEBUIKEN VLOEIBAAR FRITURVET OF FRITUROLIE

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 vloeibare frituurvet of de frituurolie wordt tijdig ververst, 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 veel gezonde vetten.
- Ze zijn gemaakt van plantaardige oliën zoals zonnebloem-, soja- en raapzaadolie.
- Ze geven krokante en goudgele frites en lekkere snacks.

Het gebruik van vloeibaar frituurvet of -olie past in het voedingsadvies van de Gezondheidsraad om verzadigde vetzuren in de voeding zo veel mogelijk te vervangen door onverzadigde vetzuren.



HEBT U VRAGEN?

NEEM DAN CONTACT OP MET:

MVO – de ketenorganisatie voor oliën en vetten
www.friturenindehoreca.nl

E-mail: verantwoordfrituren@mvo.nl

*Verantwoord Frituren
is een initiatief van:*



De campagne Verantwoord Frituren steunt het initiatief 'Alles is Gezondheid' van de overheid en levert een bijdrage aan het Nationaal Preventieakkoord. Lees meer over Verantwoord Frituren op www.allesisgezondheid.nl en www.voedingscentrum.nl.



Partner van **Alles is gezondheid**

WWW.FRITURENINDEHORECA.NL