

Økologisk palmeolie i blok

Palmeolie, desodoriseret, formet til blok. Palmeolie er en frugtkødfedt, der fremstilles af frugtkødet fra oliepalmen. Rå palmeolie har en orangerød farve pga. indholdet af β -carotin. Ved desodoreringen fjernes dette farvestof, hvilket giver fedtet en hvid farve. Det er egnet til fremstilling af margarine, pålæg og bagværk. Dette palmeolie er RSPO-certificeret. RSPO, også kendt som Roundtable on Sustainable Palm Oil, har udviklet miljø- og sociale kriterier for at producere bæredygtigt palmeolie. Bestil venligst dette køleprodukt inden kl. 9, hvis det skal sendes samme dag.

[Produkt](#)

Nutritional values

Unprepared per 100 g

Calorific value kj	3766 kj
Calorific value kcal	900 kcal
Fat	100 g
Of which saturated fatty acids	46.5 g

Allergens

Gluten-containing cereal	No
Chicken egg	No
Peanuts	No
Milk	No
Celery	No
Sesame seeds	No
Lupines	No
Crustaceans	No
Fish	No
Soy	No
Nuts	No
Mustard	No

Horst Bode Import-Export GmbH

Momsnummer: DE154233667

Sulfur dioxide and sulphite	No
Molluscs	No
Cashews	No
Spelt	No
Barley	No
Oat	No
Hybrid Strains	No
Kamut	No
Macadamia	No
Almonds	No
Brazil Nuts	No
Pecans	No
Pistachios	No
Rye	No
Hazelnuts	No
Sesame	No
Walnuts	No
Wheat	No