



Huile de colza raffinée 2 l

11.70



Peut être chauffée à haute température. Sans additifs.

Numéro d'article 36729

Caractéristiques du produit
HUILE COLZA HOLL RAFFINEE

L'huile de colza raffinée convient parfaitement à la friture. L'huile de friture de colza suisse a une faible teneur en acides gras libres et donc un point de fumée plus élevé, ce qui est idéal à haute température, comme c'est le cas pour la friture. L'huile de colza raffinée est plutôt neutre au niveau du goût et a une durée de conservation plus longue que l'huile de colza pressée à froid.

Que signifie HOLL ? L'abréviation HOLL signifie "high oleic low linolenic", ce qui signifie que la teneur en acide linoléique est réduite et que la teneur en acide oléique est augmentée. Ces propriétés sont idéales lorsque l'huile est utilisée à des températures particulièrement élevées, comme pour la friture.

Le colza est l'une des cultures les plus importantes de l'agriculture suisse et est cultivé dans tout le pays par de nombreuses exploitations familiales. L'ensemble de la chaîne de valeur ajoutée, de la culture à l'huile de colza finie, est entièrement réalisée en Suisse.

Vous trouverez de plus amples informations sur l'huile de colza sur notre page thématique : [Page thématique « Huile de colza »](#).

Spécifications produit
Questions sur le produit (0)

1 Image

© Landi 2026