

ACEITE 100% CANOLA

UN ACEITE SALUDABLE,
RICO EN OMEGA 9

maxi Canoil



El aceite 100% Canola **MAXI CANOIL**, es un producto ampliamente usado en la cocina, dado su alto contenido en ácidos grasos monoinsaturados (60% de omega 9), ayudando a reducir la concentración de LDL o colesterol malo. Adicionalmente, esta última característica es muy importante dado que el omega 9 actúa como antioxidante y protector del contenido natural de omega 3 y 6 presente en el aceite de canola, frente a las altas temperaturas. Además, se caracteriza por su bajo contenido en grasas saturadas.

APLICACIÓN

Dentro de sus principales usos, se considera un excelente aceite como aderezo de todo tipo de ensaladas, cocción de salsas en todas sus variedades, salteado de vegetales diversos, frituras de carnes rojas y blancas. Así mismo, es también usado en la industria de alimentos como fortificante de leches para bebés, panificados y productos bajos en grasas saturadas.

INGREDIENTES

Aceite 100% de Canola refinado y desodorizado. TBHQ y ácido cítrico como antioxidante y E900 como antespumante.

FORMATOS HORESCA

Botella de 1L y Bidón de 10L.

FORMATOS INDUSTRIALES

Tótem IBC 1000L / Octobin 850 Kg / Granel

FICHA TÉCNICA

ANÁLISIS	UNIDAD	VALOR	MÉTODO
Ácidos Grasos Libres	%	0,05 máx	AOCS Ca 5a - 40
Índice de Peróxido	MeqO2/Kg	1,0 máx	AOCS Cd 8b-90
Color (Lov. 5 1/4")		1,2 R/15 Y/0 B máx	AOCS Cc 13e - 92

Vida útil de **12 meses** desde su fecha de fabricación.
Debe almacenarse en lugar fresco y seco.



Envasado en Chile por: EvooFoods Agroindustrial Ltda. para ALIACE SpA.
Carretera General San Martín 9340 Galpón U6, Quilicura, Santiago, Chile.
Resolución Exenta Seremi de Salud N° 34410 del 03/11/2014.
Distribuido por: ALIACE SpA. **Fono: +56 2 3246 0800**
Contacto: ventas@aliace.cl

Visítenos en www.aliace.cl