



supreme

– rapsolje med smørsmak

matolje



Nyhet!
Nå også
i praktisk
kanne à
2 liter

TORO Supreme

– nå også i praktisk 2 liters kanne!

Hittil i 2009 har norske storhusholdninger kjøpt hele 80.000 liter TORO Supreme!
Nå tilbys denne velsmakende olje også i en praktisk 2-liters kanne!



PRAKTISK NY 2 LITERS KANNE:

- Kannen har en praktisk gripehank som gjør løfting, bæring og helling svært enkelt
- Transparent emballasje gjør det lett å se hvor mye olje som gjenstår på kannen
- PET-plast er en av de mest gjenvinnbare plasttyper
- Ypperlig som refill-kanne i kombinasjon med TORO Supreme bag-in-box à 10 liter

INGREDIENSER

Rapsolje 98 %, emulgator (rapslecitin, mono- og diglyserider av fettsyrer), fargestoff (betakaroten), smøraroma

NÆRINGSVERDIER

	Pr. 100 ml
Energi	3361 kJ (818 kcal)
Protein	0
Karbohydrat	0
Fett	91 g
- mettet fett	7 g
- enumettet fett	58 g
- flerumettet fett	26 g
Fiber	0
Salt	0
Natrium	0

TORO Supreme byr på en rekke fordeler og et bredt bruksområde:

All-round matfett med unik kombinasjon

Erstatter olje og smør/margarin i mange sammenhenger, og kombinerer rapsoljens bruks- og ernæringssegenskaper med smørets smak og aroma.

Over 90 % umettede fettsyrer

58 % enumettet fett

26 % flerumettet fett

0 kolesterol, laktose, melk og salt

Personer med laktoseintoleranse vil med TORO Supreme likevel kunne få smørsmak på maten.

FORDELAKTIGE BRUKSOMRÅDER

Ved steking

Ypperlig der hvor det vanligvis anvendes margarin eller smør. Bruk ca. 2/3 av vanlig mengde. I motsetning til smør og margarin inneholder ikke TORO Supreme vann, salt eller sukker (laktose), og tåler derfor høyere temperatur:

- 170 grader v/langtidsteking
- 190 grader v/korttidsteking

Velegnet til steking av alle typer kjøtt, fisk og grønnsaker. Gir saftig og velsmakende resultat med sprø overflate.

Ved baking

Bakverk får en fin smak, duft og konsistens ved bruk av TORO Supreme. Bruk også her 2/3 av anbefalt mengde smør/margarin. Også utmerket i pannekake- og vaffelrøre og til smøring av vaffeljern.

I smørsaus

Med TORO Supreme er det slutt på smelting og klaring av smør. Nå har du hele tiden hovedingrediensen til bearnaisesaus og hollandaisesaus klar. Sausene kan dessuten piskes kaldt, slik at du bare trenger å varme opp så mye saus som du til enhver tid trenger.

Server også TORO Supreme som erstatning for smeltet smør. For å variere med ulike smaker: tilsett Toro Urter i olje.



TORO Supreme
Krt. à 4 kanner à 2 l
EPD: 2 021 988



vegetabilisk glutenfri melkefri



Nyhet!



TORO Supreme
Bag-in-box à 10 l
EPD: 579 441



vegetabilisk glutenfri melkefri

