

JA

Wij FRITUREN VERANTWOORD



Wij gebruiken vloeibaar frituurvet

In vloeibare frituurvetten zitten in vergelijking met vaste frituurvetten veel goede, onverzadigde vetten. Onverzadigde vetten verlagen het cholesterolgehalte. Een hoog cholesterolgehalte is een risico voor hart- en vaatziekten. Wij kiezen dus voor vloeibaar frituurvet, 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 frituurvet wordt tijdig ververs, is altijd op de juiste temperatuur en altijd van optimale kwaliteit. Belangrijk want zo krijgt u de beste kwaliteit goudgele frites en de lekkerste snacks.



Meer informatie over
Verantwoord Frituren vindt u op

www.friturenindehoreca.nl

De voordelen van vloeibaar frituurvet

- In vloeibaar frituurvet zitten in vergelijking met vaste frituurvetten veel goede, onverzadigde vetten.
- Vloeibaar frituurvet bevat minimaal 65% onverzadigde vetzuren en maximaal 5% transvetzuren.
- Kiezen voor vloeibaar frituurvet past in het streven van de overheid om de inname van trans- en verzadigde vetten te verlagen.
- Vloeibaar frituurvet geeft krokante en goudgele frites en lekkere snacks, mits gebakken volgens de Spelregels Verantwoord Frituren.

TIP

Onverzadigd vet
= Oké
Verzadigd vet
= Verkeerd

Hebt u vragen, neem dan contact op met:

Voorlichtingsbureau MVO • Postbus 3186, 2280 GD Rijswijk,
tel. 0800-099 88 10 op werkdagen van 12.00 tot 16.00 uur
e-mail: info@voorlichtingmvo.nl.

De campagne Verantwoord Frituren is een initiatief van:

Voorlichtingsbureau
margarine, vetten en oliën



Het Voedingscentrum en het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport ondersteunen de campagne en adviseren minder verzadigd vet en minder transvetten te eten door te kiezen voor (producten met) zachte en vloeibare vetten. Ga voor eerlijke informatie over gezond eten naar www.voedingscentrum.nl.