REOLIO OHNE PALMÖL

REOLIO.

WERDE EIN TEIL DER ERFOLGSGESCHICHTE

REOLIO PREMIUM OMEGA-9

INHALT: 16 LITER

- 100 % palmfrei
- Goldgelbes Pflanzenöl aus Raps- & High-Oleic-Sonnenblumenöl
- Geschmacks- und geruchsneutral
- Zum Frittieren und Braten geeignet
- Längere Standzeit, dadurch weniger Wechsel und geringere Kosten

DAS SAGEN UNSERE KUNDEN

Michael Jehne
Inhaber vom Willinger Imbiss

„Vom ersten Tag an absolut überzeugt von dem Produkt."

Petra Michel
Geschäftsführerin von Baunataler Hof

„Das Fett ist stabil im Einsatz und der Kreislauf mit Lieferung und Rücknahme über den Getränkelieferanten spart uns Zeit und Aufwand."

Jonas Bellebaum
Geschäftsführer von Frittenglück

„REOLIO liefert konstant gute Frittierergebnisse und kommt direkt mit der Getränkelieferung – inklusive sauberer Rücknahme des Altfetts. Außerdem hat das Öl eine lange Standzeit."

Murat Genc
Geschäftsführer Ristorante Bellavista

„Wir haben mit REOLIO gleichmäßige Qualität und gleichzeitig eine unkomplizierte Entsorgung.
Kein heißes Fett mehr, keine Tonne mehr hinter dem Haus."

REOLIO – IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Regelmäßige Belieferung und Abholung mit Ihrer Getränkelieferung bzw. Leergutabholung
- Umweltschonend durch die Nutzung vorhandener Logistik
- Fachgerechte Rücknahme und Zuführung zur Verwertung durch unser Partnerunternehmen (GVS) – zertifiziert nach EU-Richtlinien durch DIN CERTCO, einem Tochterunternehmen des TÜV Rheinland
- Kurze Lagerung des Altspeisefetts
- Direktabfüllung aus der Fritteuse in den Kanister (bis max. 80 °C)
- Keine unangenehme Geruchs-entwicklung durch den luftdichten Schraubverschluss

REOLIO.

RÜCKFRAGEN?

Gerne beraten wir Sie zu Ihrem Frittieröl-Management.
Bitte wenden Sie sich hierfür direkt an Ihren **zuständigen Gebietsverkaufsleiter.**