

Lieferung kostenlos!

ab 40,00 € Netto Warenwert
liefern wir mit unseren Fahrzeugen
5 Tage in der Woche
bis vor Ihre Ladentür und wenn Sie
wünschen auch weiter.



Beratungsbedarf?

Wir helfen Ihnen, das für Sie optimale
Öl und Fett zu finden. Vereinbaren Sie
noch heute einen Termin:

Telefon 039955. 20 241

Entsorgung mit Plus!

Selbstverständlich entsorgen wir als
zertifizierter Entsorgungsfachbetrieb
auch Ihr verbrauchtes Öl und Fett.
Verschenken Sie kein Geld!
**Wir nehmen Ihr Altöl und -fett
in Zahlung.**

Keine Anfahrtspauschale und kein Behälterpfand!
Behälter von 10 - 1.000 Liter.



Inhaberin Marion Bolda
Dorfstraße 41 · 17153 Jürgenstorf OT Krummsee
Mobil 0171 5 41 29 85 · Fax 039955. 20 287
eMail pbolda@bolda-oele-fette.de

BOLDA Oele & Fette

Ihr Partner für Pflanzenöle & -fette



**BERATUNG - VERKAUF
SERVICE - ENTSORGUNG**

zertifizierter Entsorgungsfachbetrieb

BOLDA - Ihr Partner in Sachen Speiseöle und Fette

Rapsöl

Mecklenburger Rapsöl

Art.-Nr. 2310, 10 Liter

100% pflanzlich

Reich an Vitamin A und ungesättigten Fettsäuren. Bestens geeignet für die Zubereitung von Salaten, Mayonnaisen und Dressings, zum Backen, Braten und Frittieren.



FRILETTE Superbe mit Butteraroma

Art.-Nr. 2610, 10 Liter

Art.-Nr. 2610-2, 2 Liter

Geeignet zum Braten, Backen und Zubereiten von feinen Soßen.

90% ungesättigte Fettsäuren.

Ist aus ungehärtetem Pflanzenfett, ohne Salz und Wasser hergestellt.

Nicht zum Frittieren geeignet!!!



PORA Butter

Art.-Nr. 2602, 2 Liter

Vollraffiniertes Rapsöl mit Butteraroma

eignet sich ideal zum Braten, Kochen und Dünsten



Frittieröl

PORA Frittieröl

Art.-Nr. 3913, 10 Liter

Vollraffiniertes Rapsöl mit Zusatz für hohe Hitzestabilität und verlängerte Einsatzzeiten



Mecklenburger Longlife Frittieröl

Art.-Nr. 3916, 10 Liter

aus rein pflanzlichen Ölen, geruchs- und geschmacksneutral, hohe Standzeit, frei von Palm-, Soja- und Erdnussöl Cholesterinfrei



Mecklenburger Premium Frittieröl

Art.-Nr. 3919, 10 Liter

100% flüssig und pflanzlich, extrem lange Lebensdauer, hitzebeständig bis 220°C, minimale Geruchs- und Rauchentwicklung, minimale Fettaufnahme der Produkte, weniger als 1 % Transfettsäuren



Sonnenblumenöl

SUMMUM Sonnenblumenöl

Art.-Nr. 2405, 5 Liter

Premium Öl, sehr reich an ungesättigten Fettsäuren. Zum Braten, Frittieren und Backen bestens geeignet.

Aber auch für die Zubereitung von Dressings und Mayonnaisen sehr zu empfehlen.



Olivenöl

Bratoliv

Art.-Nr. 5136, 2 Liter

ideal für kalte und warme Küche zum Kochen, Backen, Braten, Frittieren und für mediterrane Salate spritzt kaum beim Braten und Grillen



Extra Virgine

Art.-Nr. 5141, 1 Liter

Olivenöl aus der ersten Pressung („virgine“ oder „extra virgine“) hat jedoch ein so ausgesprochenes Aroma. Für Salate oder Dressing sehr gut geeignet.



Zubehör

Trichter

Art.-Nr. 9310, 1 Stück zum Einfüllen der Altstoffe



Friteusenfilter

Art.-Nr. 9340, 1 Stück zum täglichen Reinigen von Frittieröl oder -fett, spülmaschinengeeignet

