El Aceite de Palma proviene del prensado del llamado "mesocarpio" del fruto de la palma africana. Por su alto contenido de ácido palmítico es uno de los aceites más versátiles y por su alta estabilidad permite utilizarse tanto en la industria alimentaria como en la elaboración de jabones. Este aceite se puede fraccionar para aprovechar todas sus características fisico-químicas i100% Aceite de Palma!



Los Expertos en Aceites y Grasas Vegetales

OLEOFIN S

Refinado, Blanqueado y Desodorizado



6 meses a partir de su fecha de elaboración.

Usos recomendados



Alimentaria: Frituras y botanas, sopas instantaneas, crema ácida, margarinas y mantecas vegetales, coberturas y bases para helados, sustituto de grasa de leche, elaboración de quesos, confitería.



Química: cosmético/estético y cuidado personal, elaboración de jabones, biodiesel, tintas para imprensión.

Presentaciones disponibles

PF00098



Aceite de Palma RBD CUB 17 Kg/19lts PF00099

Aceite de Palma RBD Tambo 180 Kg PF00287

Aceite de Palma RBD Venta (Granel)







ones

certificaci





