

# Aceite de Palmiste RBD

## PKO o Palm Kernel Oil

El Aceite de Palmiste se extrae de la almendra del fruto de la palma africana. Gracias a su composición de ácido grasos láurico tiene un alto índice de saponificación lo que lo convierte en ideal para la industria jabonera. Además por su alta estabilidad es una excelente opción para utilizarse en la industria alimentaria.

**¡100% Aceite Vegetal!**



SIN COLESTEROL • NO GRASAS TRANS • SIN COLESTEROL • NO GRASAS TRANS

Nuestras certificaciones



### Vida útil



12 meses a partir de su fecha de elaboración.

### Usos recomendados



**Alimentaria:** Sustitutos de manteca de cacao, cremas para rellenos, "Toffees" (caramelo masticable) y caramelos, imitación de cremas batidas, cremas no lácteas, sustitutos de leche, margarinas, triglicéridos de cadena media, coberturas y bases para helados.



**Química:** cosmético/estético y cuidado personal, elaboración de jabones, oleoquímicos.

### Presentaciones disponibles

**PF00453**

Aceite Kernel RBD CUB 17 Kg/19lts

**PF00687**

Aceite Kernel RBD Bidón 18 Kg/20L

**PF00464**

Aceite Kernel RBD Tambo 180 Kg

**PF00295**

Aceite Kernel RBD Venta (Granel)



Para toda la especificación técnica solicita a tu ejecutivo la Ficha Técnica de este producto



[oleofinos.com.mx](http://oleofinos.com.mx)

800 822 4035



oleofinos