

Geïnspireerd door de **natuur**

Overgang naar pure zonnebloemolie voor aardappelspecialiteiten



We hebben de **smaak** te pakken!

**Het eerste complete assortiment
vriesverse aardappelspecialiteiten**

**bereid met
pure zonnebloemolie**

Onze overtuiging

De visie van Aviko rust op drie sterke pijlers:

- Inspiratie maakt het verschil
- We begrijpen wat de markt beweegt
- Vertrouwen en nemen van verantwoordelijkheid

Als marktleider zijn we ons bewust van onze verantwoordelijkheid ten opzichte van onze klanten, leveranciers en medewerkers, met name de gezondheid van de consument en het duurzaam omgaan met onze natuurlijke grondstoffen.

Daarom biedt Aviko een breed assortiment producten voor natuurlijk en gezond genieten. Overschakelen naar 100% zonnebloemolie bij het voorbakken van vriesverse aardappelspecialiteiten is een belangrijke nieuwe stap in deze richting.



Verantwoordelijkheid

Zonnebloemolie is aanzienlijk gezonder dan de gangbare palmolie. Bovendien geeft heldere goudgele zonnebloemolie de aardappelproducten een bijzonder pure lekkere smaak.

Aviko let bij de inkoop van duurzame zonnebloemolie nauwlettend op een verantwoorde productiewijze en uiteraard op de hoge kwaliteit door de samenwerking met vertrouwde Europese leveranciers.

Eerste in Foodservice

Vanaf januari 2011 schakelt Aviko over naar voorbakken met pure zonnebloemolie. De overstap wordt geleidelijk doorgevoerd. Aviko wordt hiermee de eerste aanbieder in Foodservice die het gehele assortiment vriesverse aardappelspecialiteiten voorbakt in 100% duurzame zonnebloemolie.



Duurzaamheid

De partner waarop u kunt vertrouwen

- Het grootste aardappelverwerkende bedrijf van Europese origine
- Onderdeel van Royal Cosun met 1,75 miljard omzet per jaar
- Met ruim 1600 goed opgeleide medewerkers
- Verwerking van jaarlijks meer dan 1,7 miljoen ton aardappelen
- Samenwerking met ruim 2000 geselecteerde Europese aardappeltelers





Van nature

het betere alternatief

Een gezonde keuze

Zonnebloemolie is een hoogwaardig natuurproduct dat een waardevolle bijdrage aan gezonde voeding levert. Zonnebloemolie bevat maar liefst 88% enkelvoudig en meervoudig onverzadigde vetzuren. Onverzadigde vetzuren helpen mee om het cholesterolgehalte in het bloed te verlagen. Hierdoor vermindert de kans op hart- en vaatziekten.

Voorbakken in zonnebloemolie is kiezen voor gezond en verantwoord.



Gezondheid

Van vet naar olie: de gevolgen

Onze aardappelspecialiteiten die zijn vorgebakken met pure zonnebloemolie zien er op het eerste gezicht wat "vettiger" uit dan normaal. Dit komt door het hoge aandeel onverzadigde vetzuren dat voor een zeer laag vriespunt zorgt. Zonnebloemolie blijft zelfs bij -18°C nog vloeibaar. De lichte oliefilm verdwijnt na het bakken volledig. Met zonnebloemolie bereide aardappelproducten zien er volgens onafhankelijke testpersonen natuurlijker uit en smaken beter dan traditionele vriesverse specialiteiten.

Het totale vetgehalte na voorbakken met zonnebloemolie is overigens even hoog als bij voorbakken met palmolie. Het aandeel onverzadigde vetzuren is in zonnebloemolie echter veel hoger.

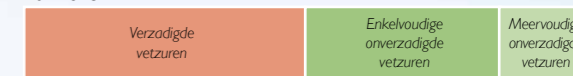


Met voorbakken in deze gezonde olie komt Aviko tegemoet aan Europese richtlijnen voor een lagere consumptie van verzadigde vetten.

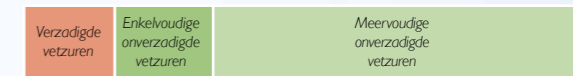


Gehalte aan vetzuren

Palmolie



Zonnebloemolie



Genieten



Inspiratie voor puur genieten

De meerwaarde van pure zonnebloemolie

De consument let steeds meer op gezonde en verantwoorde producten. Met onze aardappelspecialiteiten bereid met zonnebloemolie besteedt u als ondernemer aandacht aan gezondheid. U voldoet bovendien aan de huidige voedingsadviezen – belangrijk voor een goede klantenbinding.

Voorbeeld voedingswaarde *Röstiko's Rounds (100 gram – 2 stuks)*

Voorgefrituurd	Bereid in	Totaal vetgehalte	Verzadigde vetzuren
Palmolie	palmolie	11,5 gram	5,8 gram
Palmolie	vloeibare frituurolie	11,5 gram	4,1 gram
Palmolie	oven	6 gram	3 gram
Zonnebloemolie	palmolie	11,5 gram	2,6 gram
Zonnebloemolie	vloeibare frituurolie	11,5 gram	1,4 gram
Zonnebloemolie	oven	6 gram	0,7 gram

De gezondheidsvoordelen voor uw gasten worden nog groter wanneer u zonnebloemolie ook voor het frituren gebruikt of - nog beter – kiest voor ovenbereiding, zo laat het voorbeeld zien.

Toegevoegde waarde

Testresultaten

Het vetgehalte in het voorbeeld geldt voor pure, ongemengde olie. Bakt u veel van onze met zonnebloemolie bereide specialiteiten in palmolie, dan wordt de palmolie geleidelijk vloeibaarder en daalt het aandeel verzadigde vetzuren.

Dit heeft geen invloed op de technische eigenschappen van het vet. Uitgebreide testen tonen aan dat door het combineren van diverse soorten olie geen kwaliteitsverliezen ontstaan. Ook veelvuldig wisselen van het frituurvet is niet nodig.

Met Aviko vriesverse aardappelspecialiteiten profiteert u van alle vertrouwde voordelen in convenience.



Convenience



puur.aviko.nl



Aviko B.V. • Postbus 8 • 7220 AA Steenderen • tel. 0575-458 200 • www.aviko.com