

Natura

Oliebollenolie



Al jaren dé favoriet van topbakkers!

www.smildenatura.nl

Natura

Oliebollenolie

Heerlijk, die geur van vers gebakken oliebollen, berlinerbollen en appelbeignets. Het water loopt jouw klanten spontaan in de mond. En dat is maar goed ook, want als ondernemer wil je zoveel mogelijk van deze overheerlijke producten verkopen. Welke olie je daarvoor gebruikt, maakt verschil. Onze Natura Oliebollenolie is ontwikkeld om de lekkerste oliebollen te bakken. Niet voor niets werkten we bij de ontwikkeling samen met een bekende oliebollenbakker. Er is net zo lang getest totdat we de perfecte bol kregen, want wij willen gewoon alleen het allerbeste. Voor jou en jouw klanten.

Tevreden Klanten

In 2011 werd Natura oliebollenolie ontwikkeld. Sinds die tijd wordt de oliebollenolie door veel bakkers gebruikt. Een aantal bakkers heeft zelfs prijzen gewonnen voor het bakken van de beste oliebol. Hier zijn we trots op. De bakkers zijn erg tevreden over de bakkwaliteit en levensduur van de olie. Als extra toegevoegde waarde wordt door de gebruikers van de grootverpakking, het gemak van het pompsysteem genoemd. Een andere toegevoegde waarde is de service van het retour halen van de gebruikte frituurolie.

Royal Smilde

Royal Smilde Natura is onderdeel van Royal Smilde, het oudste familiebedrijf van Heerenveen. Onze zusterbedrijven Royal Smilde Foods en Royal Smilde Bakery produceren o.a. frituurolie, margarines, salades, sauzen en ambachtelijke bakkerijproducten. Als familiebedrijf staan wij voor kwaliteit, betrokkenheid en continuïteit.



Waarom Natura Oliebollenolie?

- Voor de professionele oliebollenbakker
- Gaat lang mee en zorgt voor een smaakvol product
- Geeft een mooie bruine en krokante korst
- Samenstelling van 100% plantaardige oliën
- Minder dan 1% transvetzuren
- Allergenvrij
- Ook zeer geschikt voor het bakken van appelbeignets

De specificatie van Natura Oliebollenolie kun je vinden op SpecsPlaza, PS in foodservice en www.smildenatura.nl

Onze slimme verpakkingen

Natura Oliebollenolie is verkrijgbaar in verschillende verpakkingen.

Deze zijn ontwikkeld voor jouw gebruiksgemak en ze zijn milieuvriendelijk en kostenbesparend.



Bag-in-Box 15L

Afmeting:
25 x 23 x 32 cm

Karton en plastic
gescheiden af te voeren

Minimale afname
15 liter

Handzame verpakking
met anti-mors tuit

Gemakkelijk op
te stapelen

Grootverpakking 150L

Afmeting:
45 x 52 x 132 cm

Geen afval meer

Minimale afname
450 liter

Pompsysteem en kar
in bruikleen

Vult snel en gemakkelijk
frituurovens af

Leeg vat voor opslag
gebruikte olie

Statiegeldvaten

IBC 1000L

Afmeting:
120 x 100 x 115 cm

Geen afval meer

Minimale afname
1000 liter

Ruil IBC

Industriële verpakking

Gebruikte frituurolie

Royal Smilde Natura haalt de gebruikte frituurolie ook weer op. Dit wordt gegarandeerd verwerkt tot biobrandstof. Op de vaten van 150 liter Natura oliebollenolie zit statiegeld. Wanneer wij het pompsysteem, de kar, de vaten en de gebruikte olie ophalen, wordt het statiegeld samen met de vergoeding voor de gebruikte olie gecrediteerd. Het is ook mogelijk om lege statiegeldvaten te bestellen voor de opslag van de gebruikte frituurolie. Voor de gebruikte olie ontvang je een marktconforme vergoeding waarvan de btw aan ons verlegd is, je hoeft hier geen belasting meer over te betalen.



Uitgebreid **SEIZOENS ASSORTIMENT**

Wist je dat Royal Smilde Bakery een uitgebreid seizoensassortiment aanbiedt onder het merk Pruvé? Waaronder de lekkerste appelbeignets in verschillende soorten en maten.

Neem voor meer informatie over het seizoensassortiment van Pruvé contact op met jouw accountmanager van Pruvé of kijk op www.pruve.nl. Overigens kun je ook voor Natura Oliebollenolie terecht bij de accountmanagers van Pruvé.

Lekker makkelijk toch?

Meer informatie over Natura Oliebollenolie:

Smilde Natura BV | www.smildenatura.nl | info@smildenatura.nl | 0513 639 629

WE BAKE IT, YOU MAKE IT.

