

Oilio®

Cooking for professionals





HET MERK OILIO

Oilio is een toonaangevend merk binnen de wereld van plantaardige oliën. Onder leiding van CEO Lars Schipper, is het merk Oilio ontwikkeld tot een bekende naam op de internationale markt. Oilio staat synoniem voor kwaliteit, duurzaamheid en een strakke branding die wereldwijd herkenning geniet.

Bij Oilio geloven we in verantwoord en duurzaam ondernemen. Dit vormt de kern van ons merk en ons dagelijkse werk. Ons uitgebreide assortiment omvat alles van hoogwaardige plantaardige oliën tot innovatieve frituurolie blends, beschikbaar in een breed scala aan verpakkingen. Dankzij onze focus op kwaliteit en flexibiliteit kunnen we perfect inspelen op de behoeften van onze klanten, waar ook ter wereld.

Met Oilio kiezen onze klanten niet alleen voor een betrouwbare partner, maar ook voor een merk dat bijdraagt aan een duurzame toekomst.

"Bij ons merk Oilio combineren we kwaliteit en duurzaamheid om een positieve impact te maken wereldwijd. Ons merk staat niet alleen voor strakke branding, maar vooral voor verantwoordelijkheid naar mens, milieu en afzetmarkt."

- Lars Schipper
Eigenaar van Oilio

Cooking for professionals



HANDIGE 5, 10
EN 20 LITER CAN

SOJAOLIE, RAAPOLIE EN ZONNEBLOEMOLIE

Sojaolie, raapolie en zonnebloemolie zijn drie van de meest gebruikte plantaardige oliën wereldwijd. Deze oliën zijn geliefd vanwege hun veelzijdigheid en praktische toepasbaarheid. Sojaolie, met zijn milde smaak, is ideaal voor roerbakken, frituren en als ingrediënt in sauzen. Raapolie, ook wel koolzaadolie genoemd, staat bekend om zijn neutrale smaak en hoge verbrandingstemperatuur, waardoor het perfect is voor bakken, braden en dressings. Zonnebloemolie, geperst uit zonnebloempitten, biedt een lichte smaak en een hoog rookpunt, waardoor het uitstekend geschikt is voor zowel bakken als frituren.

Met een rijke historie die varieert van sojabonen in het oude China tot de inheemse teelt van zonnebloemen in Noord-Amerika, hebben deze oliën zich ontwikkeld tot vaste waarden in keukens over de hele wereld. Ze vormen de basis van talloze gerechten en worden geleverd in diverse verpakkingen, afgestemd op de wensen van zowel professionele keukens als huishoudens.





**PRAKTISCH
EN SMAAKVOL**

OLIJFOLIE; HET VLOEIBARE GOUD UIT ZUID-EUROPA

Olijfolie is een van de oudste en meest gewaardeerde culinaire oliën ter wereld. Al voor een lange tijd wordt olijfolie geproduceerd in het Middellandse Zeegebied, waar de olijfboom wordt beschouwd als een symbool van vrede, vruchtbaarheid en welzijn. Van het oude Griekenland en Rome tot de moderne keuken van vandaag, heeft olijfolie een rijke traditie en blijft een onmisbaar ingrediënt in talloze gerechten.

GEZONDHEIDSVORDELEN VAN OLIJFOLIE

Olijfolie wordt niet alleen geprezen om zijn smaak, maar ook om zijn gezondheidsvoordelen. Extra vierge olijfolie, de minst bewerkte variant, wordt vaak gezien als een essentieel onderdeel van het mediterrane dieet, dat wereldwijd wordt erkend als een van de gezondste eetpatronen.

TOEPASSINGEN IN DE KEUKEN

De veelzijdigheid van olijfolie maakt het een favoriet in zowel traditionele als moderne keukens. Extra vierge olijfolie, met zijn rijke en volle smaak, is perfect voor het besprenkelen van salades, vers brood of gegrilde groenten. Mildere varianten zijn uitstekend geschikt voor koken, bakken en roerbakken. Olijfolie kan ook gebruikt worden in marinades, sauzen en zelfs in desserts, waar het een unieke diepte en zachtheid toevoegt.

Olijfolie is meer dan alleen een kookingrediënt; het is een symbool van traditie, gezondheid en culinaire verfijning. Met zijn rijke historie en brede toepassingsmogelijkheden blijft olijfolie een essentiële keuze in keukens over de hele wereld.

DE VEELZIJDIGHEID VAN MAÏSOLIE EN ARACHIDEOLIE

Zowel maïsolie als arachideolie zijn veelzijdige oliën die geschikt zijn voor dagelijks gebruik in de keuken. Ze bieden niet alleen praktische voordelen bij het bereiden van warme gerechten, maar voegen ook een subtiele smaak toe aan koude bereidingen. Dankzij hun brede toepasbaarheid en smaakprofiel blijven maïsolie en arachideolie geliefde keuzes in huishoudens en professionele keukens wereldwijd.



MAÏSOLIE

Maïsolie, gewonnen uit de kiemen van maïskorrels, is een veelzijdige en neutraal smakende olie. Deze olie heeft zijn oorsprong in de 19e eeuw, toen de technologie om olie uit maïs te halen werd ontwikkeld in de Verenigde Staten. Dankzij het hoge rookpunt is maïsolie ideaal voor frituren, bakken en roerbakken, terwijl de milde smaak perfect past bij dressings en marinades. Dit zorgt ervoor dat het een populaire keuze is voor wie opzoek is naar een evenwichtige olie voor dagelijks gebruik.

ARACHIDEOLIE

Arachideolie, ook wel pindaolie genoemd, is een klassieke keuze in de keuken, vooral in Aziatische en Afrikaanse gerechten. Deze olie, gemaakt van geperste pinda's, heeft een subtiele nootachtige smaak en een zeer hoog rookpunt, wat het ideaal maakt voor wokken, frituren en braden op hoge temperaturen. Arachideolie heeft zijn oorsprong in Zuid-Amerika, waar pinda's al duizenden jaren worden geteeld. Door de verspreiding van het gewas via de slavernijhandel kwam pindaolie ook in Afrika en Azië terecht, waar het een vast onderdeel van de keuken werd.



WACHT NIET LANGER, EN MAAK UW GERECHT LEKKERDER MET OILIO.

Ontdek ons volledig assortiment

**CHEF BASIL STAAT
ALTIJD KLAAR VOOR
AL UW VRAGEN**



OILIO SPECIALTIES; VOOR EEN CULINAIR GERECHT

Voor wie op zoek is naar een extra toevoeging in het gerecht, biedt Oilio een unieke lijn van specialty oliën. Deze exclusieve oliën zijn speciaal ontwikkeld om gerechten een extra dimensie te geven, of het nu gaat om verfijnde smaken, aromatische accenten of culinaire veelzijdigheid.

Met ingrediënten van de hoogste kwaliteit en zorgvuldige productieprocessen hebben onze specialty oliën een unieke plaats in het assortiment. Van verfijnde avocado-olie, met zijn zachte en romige smaak, tot de robuuste en uitgesproken tonen van geroosterde sesamolie, er is altijd een olie die perfect aansluit bij jouw kookstijl. Daarnaast bieden we smaakvolle opties zoals chili-olie en knoflook-olie, ideaal om gerechten een pittige of hartige twist te geven. Voor meer veelzijdigheid in de keuken zijn onze zonnebloemolie/olijfolie en wok-olie uitstekende keuzes, ontworpen om smaak en functionaliteit te combineren.

Deze specialty oliën zijn niet alleen geschikt voor koken en bakken, maar ook perfect als finishing touch. Besprenkel ze over salades, roer ze door dressings, of gebruik ze als dip om een gerecht net dat beetje extra te geven. Met de Oilio specialties geef je jouw culinaire creaties een unieke signatuur.



OILIO FRITUUROLIE; PERFECTIE VOOR FRITUREN

Onze Oilio frituurolieproducten zijn speciaal ontwikkeld om te voldoen aan de hoogste eisen van zowel professionele keukens als thuishokks. Met een breed scala aan zorgvuldig samengestelde blends bieden wij de perfecte olie voor elke frituurtoepassing.

De unieke samenstellingen van onze frituurolieën zijn ontworpen om veelzijdigheid en kwaliteit te combineren. Of je nu friet, snacks, vis of groenten frituurt, onze oliën zorgen ervoor dat de natuurlijke smaak en textuur van het product optimaal naar voren komen. Dankzij het hoge rookpunt en de lange levensduur van onze blends presteren ze consistent, keer op keer, zelfs bij intensief gebruik.

Bij Oilio begrijpen we dat elke klant unieke behoeften heeft. Daarom bieden we een uitgebreide keuze aan frituurolie blends, zodat je altijd een product vindt dat aansluit bij jouw specifieke wensen. Van lichte, neutrale oliën tot blends met subtiele smaaktonen – biedt Oilio de perfecte oplossing voor al uw frituurbehoeften.

Met Oilio frituurolie haal je een betrouwbaar en smaakvol product in huis dat geschikt is voor de meest uiteenlopende gerechten. Ontdek de mogelijkheden en ervaar hoe onze oliën jouw gerechten naar een hoger niveau tillen.



**DUURZAME
VERPAKKING**





**BEZOEK
OILIO.COM**



Dieplood 40
4251 LV Werkendam
The Netherlands
Tel. +31 (0)183 763 795
E-mail: info@olio.com
www.olio.com

