



REOLIO.

**WERDE TEIL DER
ERFOLGSGESCHICHTE**



100% PALMFREI

Denken Sie an Ihre Gesundheit und die Ihrer Gäste und entscheiden Sie sich für unsere REOLIO Produkte. Reich an Vitamin E sind sie der optimale Lieferant für Antioxidantien und ein wahrer Alleskönner in der Küche. Hergestellt aus Sonnenblumen- und Rapsöl sind sie die perfekte Alternative zum weit verbreiteten Palmöl, welches mittlerweile sehr umstritten ist. Im Zuge der hohen Nachfrage nach Palmöl mussten vor allem in Indonesien und Malaysia der Regenwald und seine Bewohner riesigen Palmöl-Plantagen weichen. Die wirtschaftlich ertragreichen Monokulturen zerstören eine gesunde Artendiversität. Zudem verlieren die Böden an Fruchtbarkeit und Stabilität. Die

Leidtragenden sind nicht nur Tiere und Pflanzen, sondern auch alte Bauernfamilien, die Ihre traditionellen und kulturellen Wurzeln verlassen müssen um neuen Plantagen Platz zu schaffen.

Mit unserem Produkt **REOLIO Premium Omega-9** schaffen wir die perfekte Alternative, die nicht nur gut für die Gesundheit, sondern auch gut für die Umwelt sind. Mit unserem angepassten Lieferkreislauf schonen wir gemeinsam mit Ihnen die Umwelt, indem wir die vorhandenen Lieferstrukturen nutzen und für die fachgerechte Entsorgung des Altspeisefetts sorgen.

ALTSPEISEFETT-RÜCKNAHME – IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- ✓ Kurze Lagerung des Altspeisefett
- ✓ Direktabfüllung aus der Fritteuse in den Kanister (bis max. 80 °C)
- ✓ Keine unangenehme Geruchsentwicklung durch den luftdichten Schraubverschluss

REOLIO PREMIUM OMEGA-9

Inhalt: 16 Liter

- ✓ 100 % palmfrei
- ✓ Goldgelbes Pflanzenöl aus Rapsöl & Sonnenblumenöl
- ✓ Hoher Vitamin E-Gehalt
- ✓ Geschmacks- und geruchsneutral
- ✓ Zum Frittieren und Braten geeignet
- ✓ Weniger als 10 % gesättigte Fettsäuren
- ✓ Längere Standzeit, dadurch weniger Wechsel und geringere Kosten



REOLIO

Premium Omega-3



Zutaten:
99,99% reines Öl
(Raps, Sonnenblume),
Liponsäurethioester 2-1000
Mit natürlichen Vitamin E
Antioxidantien
Mindesterhalt bis Ende:
siehe Aufdruck Etikett
Drucktemperaturbereich:
+15 °C bis +25 °C

**Durchschnittliche Nährwerte
pro 100 ml**

Energiewert	3424 kJ/820 kcal
Fett	72 g
davon gesättigtes Fett	7 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g
Vitamin E	80 mg (1600%)

*% der Nährstoffempfehlung
(NEM)



Vertrieb:
DMG Getränke & More
Servicegesellschaft mbH
Mugger Straße 355-357
07233 Beucha
www.dmg-geraete.de

Achtet in zwei kleinen Beutchen
Säurekoffen, Sirup, Vanillin,
Karamell und drei weiteren
Lebensmittelaromen auf die
Lebensmittelaromen
max. 80 °C heißes
Fett einfüllen!



- 100% pflanzlich
- Eine Köcheln und Braten geeignet
- Geschmacklich entspricht dem Rapsöl & Sonnenblumenöl
- Geschmacklich und geschmacklich
- Hoher Vitamin E-Gehalt

16 Liter e



REOLIO.
10 Liter

100% pflanzlich
 Zum Trinken und Baden geeignet
 Geringes Phosphat- und Natriumgehalt
 Geschmacklich und geruchlos
 Hoher Vitamin E-Gehalt

Zusatzstoffe:
 Phosphorsäure (3-Phosphor) hochkonzentriertes Sonnenblumenöl, Schiumverhinderer (E901) mit natürlichem Vitamin E, Farbstoffe (E102)

© Nährwerte pro 100 ml

Energiewert	341 kJ / 81 kcal
Fett	12 g
- davon gesättigte Fettsäuren	7 g
Kohlenhydrate	0 g
- davon Zucker	0 g
Eisweiß	0 g
Natrium E	30 mg (0,006%)

*E der 100kcal-Bewertungsbasis (Nährf.)

Phosphat:
 Angewandte Lagertemperatur: -15 °C bis +35 °C

Wichtige Informationen:
 Nicht für Kinder & Mütter stillender Säuglinge geeignet
 Angewandte Stelle: 100 1037
 47223 Kassel
 www.lms-guttmann.de

10 Liter
 Mindestens haltbar bis Ende:
 siehe Aufdruck oben

REOLIO PREMIUM OMEGA-9 BAG-IN-BOX

Inhalt: 10 Liter

- ✓ Praktische Nachfüllpackung
- ✓ Handliches Gebinde
- ✓ Umweltschonend durch Kartonage
- ✓ Gesundheitlich absolut unbedenklich (Innenhaut des Beutels besteht aus 100 % Polyethylen, kein PET oder Aluminium)

REOLIO – ÜBERSICHT IHRER VORTEILE

- ✓ Regelmäßige Belieferung und Abholung mit Ihrer Getränkelieferung bzw. Leergutabholung
- ✓ Umweltschonend durch die Nutzung vorhandener Logistik
- ✓ Fachgerechte Rücknahme und Zuführung zur Verwertung durch unser Partnerunternehmen (GVS), zertifiziert nach EU Richtlinien durch DIN CERTCO, einem Tochterunternehmen des TÜV Rheinland
- ✓ Wöchentliche Entsorgung mit der Getränkelieferung, keine Öltonne, keine Gerüche, keine „ungebetenen Gäste“



Lieferung Ihres Speise-
und Frittieröls im Rahmen
Ihrer Getränkelieferung



Pflanzenöl-
Herstellung



Weiterverwertung zu
Biodiesel



Abholung des Altspesiefetts im
Rahmen Ihrer Getränkebestellung



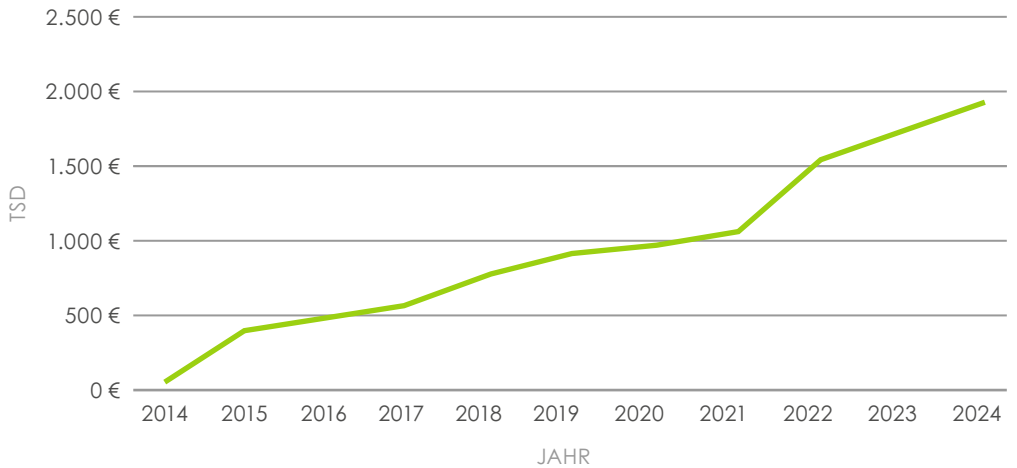
Gastronom

REOLIO.

ZAHLEN, DATEN, FAKTEN

- ✓ Im **zehnten Jahr** auf dem Markt
- ✓ Weit über **1000 kaufende Kunden**
- ✓ Über **5 Mio. Liter** seit Markteintritt verkauft
- ✓ Über **1,5 Mio. Liter Altöl** seit Markteintritt verwertet
- ✓ Erweiterung der Produktpalette auf ein Nachfüllgebinde
- ✓ Kaufende Kunden von Sylt bis München

UMSATZENTWICKLUNG 2014 - 2024



RÜCKFRAGEN?

Gerne beraten wir Sie zu Ihrem
Frittieröl-Management. Bitte
wenden Sie sich hierfür
direkt an Ihren **zuständigen**
Gebietsverkaufsleiter.

REOLIO.

