



Rapsöl kaltgepresst 0,5 l

4.95



1 Bild

Kaltpressung, reich an Vitaminen, Omega-3 und Omega-6 Fettsäuren.

Artikelnummer 53899

Produktmerkmale
Rapsöl

Das Schweizer Rapsöl enthält sowohl gesättigte und ungesättigte Fettsäuren (Omega-3 und Omega-6) als auch wertvolle Vitamine. Bei der Kaltpressung wird die Rapssaat schonend verarbeitet. Im naturbelassenen Öl bleiben Vitamine und sekundäre Pflanzenstoffe weitgehend erhalten. Das hochwertige Speiseöl aus Schweizer Raps ist in erster Linie für die kalte Küche geeignet und sollte nicht über 170 °C erhitzt werden. Es passt vorzüglich zu kalten Speisen, Salatsaucen erhalten einen unvergleichlichen Geschmack. Marinaden und Dips können ebenfalls sehr gut mit diesem Öl verfeinert werden. Das schmackhafte kaltgepresste Rapsöl hat eine intensive Färbung und ein kräftiges, nussiges Aroma.

Herkunft, Nutzen und Informationen zur Produktion:

Der Raps für dieses delikate Speiseöl wird von ca. 30 Produzenten in der Region zwischen Solothurn und Kirchberg angebaut. Die Landwirte schätzen die Rapskultur in der Fruchtfolge, weil die Rapspflanzen mit ihren tiefen Wurzeln den Boden lockern und so auch für gute Erträge bei Getreide und Hackfrüchten sorgen. Ausserdem bieten Rapsfelder den Bienen und anderen Insekten sehr viel Nahrung und Unterschlupf. Den farblichen Akzent, den ein Rapsfeld bei der Blüte bietet, wird bei der Bevölkerung sehr geschätzt und wertet die Kulturlandschaft auf. Für die Rapsölproduktion wird zuerst die geerntete Rapssaat sorgfältig gereinigt und getrocknet bevor mit der Pressung begonnen werden kann. Bei der schonenden Kaltpressung wird die Rapssaat nicht über 50 Grad erhitzt. Das beliebte Rapsöl bleibt naturbelassen und behält so den nussigen und kernigen Geschmack. Das so gewonnene Speiseöl ist reich an Vitamin E und enthält wertvolle Omega 3 Fettsäuren. Als Nebenprodukte entsteht bei der Pressung der Rapskuchen. Der Kuchen ist reich an Nährstoffen und wird in der Nutztierfütterung sehr geschätzt. Zurecht ist das kaltgepresste Rapsöl ein sehr beliebtes Lebensmittel, das in keiner Küche fehlen sollte.

Tipp:

Einfach mal bei der Zubereitung eines Tomatensalats statt importiertes Olivenöl das kaltgepresste Schweizer Rapsöl verwenden! Bei der Zubereitung von Salaten sollte immer Speiseöl verwendet werden. Viele Vitamine im Salat sind fettlöslich und können erst durch Öl nutzbar gemacht werden.

Weitere Informationen zu Rapsöl finden Sie auf unserer Themenseite: [Themenseite «Rapsöl»](#).

Produktspezifikationen

Fragen zum Produkt (0)