Rapsöl nativ bio

Der Raps wird gemäht und gedroschen. Die so gewonnene Rapssaat wird danach getrocknet. Anschließend werden die Samen grob zerkleinert und kommen in eine Glattwalzenmühle. Durch sie werden die Zellen der Rapssamen geöffnet und flocken aus. Aus diesen sehr feinen Flocken wird anschließend das Öl durch mechanische Pressung gewonnen. Das Öl wird durch ungebleichte Papierfilter geklärt und abgefüllt. Das native Öl weist seinen typischen leicht nussigen Geschmack auf. Rapsöl ist reich an ungesättigten Fettsäuren und weist zudem ein besonders günstiges Verhältnis von Omega-3- zu Omega-6-Fettsäuren auf. Es eignet sich daher hervorragend zum Kochen und Backen sowie für Salate und andere kalte Speisen.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	3766 kj
Brennwert kcal	900 kcal
Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	9.2 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfit	Nein

Weichtiere	Nein
Cashews	Nein
Dinkel	Nein
Gerste	Nein
Hafer	Nein
Hybridstämme	Nein
Kamut	Nein
Macadamia	Nein
Mandeln	Nein
Paranüsse	Nein
Pekanüsse	Nein
Pistazien	Nein
Roggen	Nein
Haselnüsse	Nein
Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein