Rapsöl nativ

optimales Fettsäurespektrum, abgefüllt im Hause Rapunzel

Zutaten
Rapsöl* nativ aus geschälter Saat
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Rapsöl verleiht vielen Gerichten eine angenehme leicht nussige Note. Aufgrund seines milden Geschmacks und seiner Fettsäurezusammensetzung ist es ein 'Allround-Speiseöl'. Natives Rapsöl ist reich an Omega-3-Fettsäuren.

Herstellung
Rapssaat aus Europa wird ohne äußere Hitzezufuhr gepresst. Das Öl wird gefiltert und abgefüllt.

Ursprung der Hauptzutat(en)
Diverse Länder

Verwendung
vielseitig verwendbar - ideal für die kalte Küche wie Kartoffelsalat, Dressings und Aufstriche, auch zum Dünsten geeignet. Obwohl es relativ hitzebeständig ist, sollten hohe Temperaturen beim Braten und Frittieren vermieden werden.

Lagerhinweis
Vor Licht und Wärme schützen.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung
Rapsöl nativ

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 ml

Brennwert kJ	3404 kJ
Brennwert kcal	828 kcal
Fett	92,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,70 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	59,70 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	25,60 g
Kohlenhydrate	0,00 g
davon Zucker	0,00 g
Eiweiß	0,00 g
Salz	0,000 g

Allergene

Eier oder Eiererzeugnisse
Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
Fisch oder Fischerzeugnisse
glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse
Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
Lupine oder Lupinenerzeugnisse
Milch oder Milcherzeugnisse einschließlich Lactose
Schalenfrüchte oder Schalenfruchterzeugnisse
Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
Senf oder Senferzeugnisse
Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse

Soja oder Sojaerzeugnisse	
Schwefeldioxid oder Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l SO2)	
Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse	

Sonstige Angaben

Alpha Linolensäure	4,90 g