

# Rapsöl nativ

optimales Fettsäurespektrum, abgefüllt im Hause Rapunzel

## Zutaten

Rapsöl nativ\*

\*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'.

## 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 SO<sub>2</sub>)**

**Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse**

**Sonstige Angaben**

**Alpha Linolensäure** 4,90 g