

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 Eierzeugnisse

Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

Fisch oder Fischerzeugnisse

glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse

Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse

Lupine oder Lupinerzeugnisse

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