Rapsöl, Rapskernöl Organic - kaltgepresst, Bio kbA, besonders mild, Teutoburger Ölmühle

Bio Rapskernöl, kaltgepresst – aus geschälter Rapssaat – mit besonders mildem Geschmack

Unser mildes Rapskernöl Organic Bio wird einem ganz besonderen Verfahren produziert. Verwendet wird ausschließlich Raps aus kontrolliert biologischem Anbau. Für dieses Öl werden die Rapssamen vor der Pressung sorgfältig geschält. Es werden also ausschließlich die goldgelben Kerne verarbeitet, während die dunklen Schalen, die oft Bitterstoffe enthalten, entfernt werden und erst dann in einem schonenden Kaltpressverfahren zum gold-gelben Raps-Kernöl verarbeitet. **Das kaltgepresste Rapsöl aus geschälter Rapssaat hat ein optimales Fettsäurespektrum und ist relativ hitzestabil. Vor allem der hohe Gehalt an Ölsäure und Vitamin E macht es zu einem idealen Öl in der kalten Küche und zum mäßigen Erhitzen.** In Backwaren kann es zudem sehr gut als Butterersatz verwendet werden. Unser Rapsöl schmeckt fein, mild & dezent nussig und passt wunderbar zu Salaten, Suppen, Saucen, Dip, gedünstetem Gemüse oder Fisch und Fleisch aus dem Backofen. Kalt und warm verwendbar ist Rapskernöl ein Genießeröl für jeden Tag!

Vorteile von Topfruits Bio Rapskernöl kaltgepresst auf einen Blick

Natives Rapskernoel kaltgepresst

- Rapskernöl in Premium Qualität aus geschälten Rapssamen
- in einem patentierten Verfahren mühlenfrisch kaltgepresst
- kontrolliert biologischer Anbau
- gutes Verhältnis von Omega 6 zu 3
- enthält Vitamin E
- ohne Gentechnik (GMO frei)
- ideales Speiseöl in der kalten oder warme Küche

Was macht unser Bio Rapskernöl besonders?

Viele herkömmliche Rapsöle werden aus der ganzen Saat gepresst. Die Schale enthält jedoch Bitterstoffe, die dem Öl oft einen kratzigen oder herben Beigeschmack verleihen. **Unser Topfruits Rapskernöl wird hingegen ausschließlich aus dem inneren, goldgelben Kern der Rapssaat gewonnen.** Durch dieses aufwendige Schälverfahren entsteht ein Öl von leuchtend goldener Farbe und einem exzellenten, dezenten Geschmack, der an Nüsse erinnert. Ernährungsphysiologisch punktet es durch seinen hohen Anteil an Alpha-Linolensäure (eine pflanzliche Omega-3-Fettsäure), die zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels beiträgt. In Kombination mit dem enthaltenen Vitamin E ist es ein perfekter Schutzschild für Ihre Zellen vor oxidativem Stress.

Anwendungstipps für Topfruits Bio Rapskernöl

In der Küche zeigt Bio-Rapskernöl seine vielfältigen Stärken. Es eignet sich für kalte Speisen wie z.B. leckere Salate und Salatdressings, Dips oder zum Anrühren einer Raps-Kernöl-Mayonnaise. Das Rapskernöl können Sie auch gut zum Dünsten von Gemüse oder zum Verfeinern von Suppe und Soße vewrwenden. Weil Rapskernöl mit einem Rauchpunkt bei etwa 180 °C von Natur aus hitzestabil ist, können Sie damit auch kochen und backen. Zum Braten sollte das Rapsöl jedoch nicht verwendet werden. Hier empfiehlt sich Kokosöl als noch hitzestabiler.

Rezept-Tipp mit Rapskernöl: Leckeres Vital Pesto mit Basilikum, Walnuss und Rapsöl

Zutaten:

- 65 g Basilikum
- 1 m.-große Knoblauchzehe(n), zerdrückt
- 30 g Walnüsse
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 30 g Parmesan, frisch gerieben (vegane Alternative: Hefeflocken)
- 7 EL Rapsöl

Zubereitung:

Die Arbeitszeit beträgt ca. 15 Min.

Basilikum, Knoblauch, Walnüsse, Parmesan, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und pürieren, nach und nach das Öl zugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Kaltgepresstes Rapsöl und seine wertgebenden Inhaltstoffe

Unser kalt gepresstes Rapskernöl zeichnet sich durch sein hervorragendes Fettsäuremuster und eine Fülle an wertvollen natürlichen Inhaltsstoffen aus. Im Gegensatz zu raffinierten Ölen und im Vergleich zu anderen Pflanzenölen (z.B. Sonnenblumenkernöl) ist für Rapsöl sein hoher Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren (ca. 60 %) charakteristisch. Insbesondere die einfach ungesättigte Ölsäure ist in großen Mengen vorhanden (57 %). Auch das Verhältnis zwischen essentiellen Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren ist als positiv einzuschätzen. Omega 3 Fettsäuren müssen mit der Nahrung zugeführt werden, da sie vom Körper selbst nicht hergestellt werden können. Diese lebenswichtigen Fettsäuren aus Rapskernöl bilden wichtige Botenstoffe im Blut und steuern zahlreiche Funktionen im menschlichen Körper. Da wir für unser Rapssamenöl geschälte Rapssaat nutzen, hat es einen milderen Geschmack und ist weniger bitter als solches aus ungeschälten Samen. Gleichzeitig enthält Bio Rapskernöl andere wertgebende sekundäre Pflanzenstoffe, z.B. Carotinoide wie Lycopin.

Herstellung von naturreinem Raps Kernöl in Bio-Qualität

Unser biologisches Rapkernsöl entsteht mit großer Sorgfalt durch ein spezielles Verfahren zur Ölsaatpressung in der Teutoburger Ölmühle. Zunächst werden die ölhaltigen Samen maschinell von ihrer bitteren Schale befreit. Durch eine schonende, gekühlte Kaltpressung bei unter 40 °C wird nur der geschälte, goldgelbe Kern in einer Schneckenpresse gepresst und das native Rapskernöl gefiltert. So erhalt man das reine, goldgelbe Öl aus erster Pressung (die Farbe ist ein deutliches Qualitätszeichen). Durch dieses innovative Herstellungsverfahren bleiben die empfindlichen Fette sowie viele Vitamine und Antioxidantien im Rapsöl erhalten. Da bei der Herstellung von Rapskernöl auf Raffination verzichtet wird, hat es im Gegensatz zu anderen Pflanzenölen einen hohen Vitamingehalt. 100 g Raps-Kernöl enthalten ca. 30 mg Vitamin E.

Jetzt Bio Rapskernöl kaufen & mild-nussigen Genuss erleben!

Verabschieden Sie sich von bitteren Ölen und entdecken Sie die Feinheit der geschälten Saat. Bestellen Sie jetzt unser natives Bio Rapskernöl und bereichern Sie Ihre Küche mit wertvollen Omega-3-Fettsäuren und einzigartigem nussigem Geschmack!

Allgemeine Hinweise zum Rapsöl

Zutaten: 100 % natives Rapskernöl aus geschälter Saat.
Lagerung: Relativ kühl und dunkel. Lagern auch im Kühlschrank möglich.
Verpackung: Glasflasche

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Rapsöl, Rapskernöl Organic - kaltgepresst, Bio kbA, besonders mild, Teutoburger Ölmühle"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	3382 kj
Brennwert kcal	823 kcal
Fett	91.4 g
davon gesättigte Fettsäuren	6.0 g
Salz	0.03 g

Zusätzliche Informationen

Vitamin E: 30mg (250% der empfohlenen Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen)