

Rapsöl nativ - Abgabe 100 ml weise

Aus dem gemähten und gedroschenen Raps wird Rapssaat gewonnen. Nach einem Walzvorgang lösen sich Flocken, aus denen anschließend das Öl durch mechanische Pressung gewonnen wird. Das Öl wird durch ungebleichte Papierfilter geklärt und abgefüllt.

Das native Öl weist seinen typischen leicht nussigen Geschmack auf.

Rapsöl hat ein besonders günstiges Verhältnis von Omega-3- zu Omega-6-Fettsäuren und ist reich an ungesättigten Fettsäuren. Ist also bestens also zum Kochen und Backen sowie für Salate und andere kalte Speisen geeignet.

Die Lieferung erfolgt in der Mehrwegflasche, sodass kein Einwegverpackungsmüll entsteht.

Herkunft: Frankreich

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	3766 kj
Brennwert kcal	900 kcal
Fett	100,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	9,2 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,000 g

Zusätzliche Informationen

Zutaten: Rapsöl nativ* - * aus nicht konventionellem Anbau

Herkunft: Frankreich