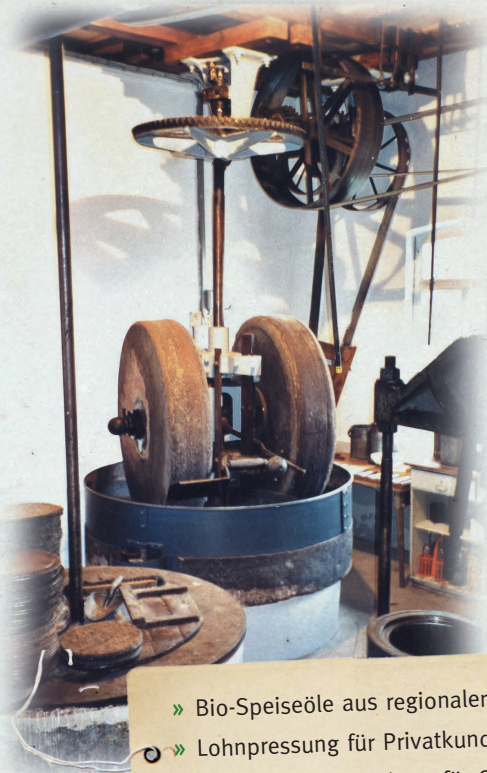


Ölmühle Illingen



- » Bio-Speiseöle aus regionalem Anbau
- » Lohnpressung für Privatkunden
- » Besichtigungsangebote für Gruppen

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre Familie Krauth

Inhaber: Jürgen Krauth
Mühlstraße 1 · 75428 Illingen

Telefon (07042) 22580
info@oelmuehle-illingen.de
www.oelmuehle-illingen.de



Bio-Rapsöl

Pflanze

Raps (*Brassica napus*) ist ein Kreuzblütler und daher eng mit Kohl und Senf verwandt. In unserer Region wird vorwiegend Winterraps im Spätsommer ausgesät. Die im folgenden Mai leuchtend gelb blühenden Felder sind eine beliebte Bienenweide. Die Rapsernte erfolgt zumeist im Juli.

Merkmale & Geschmack

Das kalt gepresste Rapsöl hat eine tiefe Goldfarbe und einen dezent nussigen, angenehm feinerben Geschmack. Längst gehört durch den Anbau des sog. „Doppel-Null“-Raps der ehemals bittere Geschmack des Rapsöls der Vergangenheit an.

Gesundheitswert

Rapsöl weist ein vorbildliches Fettsäuremuster auf: Das Verhältnis von Omega-3 zu Omega-6 Fettsäuren und der hohe Gehalt an den Vitaminen A und E ist ideal für die gesundheitsbewusste Ernährung. Es leistet einen wesentlichen Beitrag zur Senkung des LDL-Cholesterins, beeinflusst die Blutgerinnung günstig und stärkt das Immunsystem.

Verwendung

Rapsöl ist in der kalten Küche vielseitig einsetzbar – gleichermaßen für Salate, Soßen, Dips und Marinaden. Hervorragend entfalten sich seine Qualitäten im Kartoffelsalat, der damit neben einer feinen Geschmacksnote auch eine intensive Gelbfärbung erhält. Rapsöl gehört zu den wenigen kalt gepressten Ölen, die schonend (bis max. 170 Grad) erhitzt werden können.

Haltbarkeit & Aufbewahrung

Rapsöl sollte – wie alle kalt gepressten Speiseöle – dunkel und kühl (bis 18 Grad) aufbewahrt werden.

Die Qualität des frisch gewonnenen Rapsöls bleibt mindestens zwölf Monate erhalten, in der geöffneten Flasche bleibt das Öl bei Raumtemperatur sechs bis acht Monate haltbar.

