

Wesentliche Unterschiede zu anderen Speiseölen:

Die Bedeutung von Fett in der Ernährung hat in den letzten Jahren durch Ernährungswissenschaftler und Mediziner eine unglaubliche Rehabilitation erfahren. Ausgelöst haben die Erkenntnisse über die positiven Eigenschaften von einzelnen Pflanzenölen, vor allem die gesundheitlichen Vorzüge von Rapsöl.

RAPSO ist das Speiseöl mit dem ausgewogensten Verhältnis an gesättigten, einfach ungesättigten und mehrfach ungesättigten Fettsäuren. **RAPSO** hat von allen Speiseölen den niedrigsten Gehalt an gesättigten Fettsäuren. **RAPSO** hat den höchsten Anteil an ungesättigten Fettsäuren. **RAPSO** hat einen op-



RAPSO – 100 % reines Rapsöl



Garantiert ohne Gentechnik aus kontrolliertem Anbau

timalen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. **RAPSO** hat den höchsten Gehalt an Omega III-Fettsäuren von allen gängigen Pflanzenölen.

RAPSO hat einen sehr hohen Gehalt an natürlichem Vitamin E. Im Gegensatz zu anderen Pflanzenölen wie z. B. Erdnussöl, Leinöl, Palmöl, Palmkernöl und Kokosöl ist **RAPSO** von Natur aus cholesterinfrei.

Schonend verarbeitet in der Ölmühle
Die Ölgewinnung erfolgt durch einen ein-

fachen Pressvorgang der angequetschten und erwärmten Saatkörner. Auf eine nachfolgende Extraktion mit chemische Lösungsmitteln wird verzichtet, damit können mit Sicherheit Rückstände im Öl ausgeschlossen werden.

Küchen-Allrounder RAPSO ist geschmacksneutral. Es beeinflusst nicht den Eigengeschmack der Speisen und ist in der kalten und warmen Küche einsetzbar. Der hohe Anteil an einfach ungesättigten sorgt für hohe Hitzestabilität, **RAPSO** eignet sich daher zum Frittieren.