

Raps-Kernöl BRATEN & FRITTIEREN

Unser Spezialist für heiße Sachen! Diese kaltgepresste und mild gedämpfte Raps-Kernöl erfüllt höchste Ansprüche an Hitzestabilität und Genuss. Dank der high-oleic Rapssaat ist es reich an einfach ungesättigten Fettsäuren, sodass damit besonders heiß und lange gebraten werden kann. Mit seinem extra milden Geschmack kommt der natürliche Eigengeschmack des Bratguts optimal zur Geltung. Zudem verringert ein pflanzlicher Zusatz das Spritzverhalten und sorgt schon bei mittleren Temperaturen und in kürzester Zeit für optimale Bratergebnisse.



Zutaten:

Raps-Kernöl aus geschälter Saat, Rapslecithin

Herkunft:

Deutschland

Allergeninformationen:

keine Allergene enthalten

Geschmack:

extra-mild

Anwendung:

Zum heißen Braten und Frittieren.

Lagerempfehlung:

Nach Öffnung kühl lagern und vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

Mindesthaltbarkeit:

15 Monate

Auszeichnungen:

DLG jährlich prämiert

Raps-Kernöl BRATEN & FRITTIEREN

Nährwerte (pro 100 ml):

Energie:	819 kcal / 3.367 kJ
Fett:	91 g
davon - gesättigte Fettsäuren:	6 g
- einfach ungesättigte Fettsäuren:	69 g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	16 g
Kohlenhydrate:	0 g
davon - Zucker:	0 g
Eiweiß:	0 g
Salz:	0,03 g
Vitamin E:	30 mg*

*entspricht 250 % der Nährstoffbezugswerte

Ölsäure: 68 g je 100 ml

