

PRESSEINFORMATION – Produktsortiment

Teutoburger Raps-Kernöl: Kulinarische Kreativität für jeden Geschmack

Rapsöl ist eines der gesundheitlich wertvollsten Speiseöle. Es besitzt ein optimales Fettsäuremuster und ist besonders reich an wertvollen Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren. Die Raps-Kernöle der Teutoburger Ölmühle werden nach einem patentierten Verfahren ohne Bitterschalen schonend kalt gepresst. Sie erhalten dadurch ihre goldgelbe Farbe und ihren besonderen Geschmack. Ob nussig-fein, extra-mild oder verfeinert mit natürlicher Butternote – mit Rapsölen für jeden Geschmack und Anlass sorgt die Teutoburger Ölmühle für kulinarische Kreativität. Über die vielseitige Verwendung in der kalten und warmen Küche informiert ein Blick auf das Etikett.

Die Multitalente: 100 % natives, kaltgepresstes Raps-Kernöl

Die Alleskönner im Sortiment; nussig-fein im Geschmack und vielseitig einsetzbar – für Salate, Dips und Marinaden ebenso wie zum Kochen, Braten und Backen.



Teutoburger Raps-Kernöl „Vielseitig“

Die Saat stammt ausschließlich aus kontrolliert-zertifiziertem, deutschem Vertragsanbau. Besondere Auszeichnungen: DGF Medaille (2007, 2008, 2009, 2010, 2011), DLG Medaille (2008, 2009, 2010), CMA Gütezeichen (2007, 2008), Jährlich DLG prämiert (2011)

Erhältlich in 500 ml Klarglasflaschen; Empfohlener VK 3,99 €



Teutoburger Raps-Kernöl „Vielseitig“ (Bioland)

Die Saat stammt ausschließlich aus kontrolliert-biologischem Vertragsanbau nach den strengen Richtlinien des Ökoanbauverbandes Bioland und der EG-Öko-Verordnung.

Besondere Auszeichnungen: DGF Medaille (2007, 2008, 2009, 2010, 2011), DLG Medaille (2007, 2008, 2009), CMA Gütezeichen (2007, 2008), Öko-Test „sehr gut“ (Ausgabe 11/2002), Jährlich DLG prämiert (2011)

Erhältlich in 500 ml Klarglasflaschen; Empfohlener VK 5,99 €

Die Feinschmecker: Verfeinertes Raps-Kernöl

Das Raps-Kernöl mit Buttergeschmack ist ideal zum cholesterinbewussten Backen, Schmoren und Verfeinern. Ein natürliches Aroma sorgt für die angenehme Butternote. Das Öl ist lactosefrei und damit eine optimale Alternative für alle, die auf echte Butter verzichten müssen oder wollen. Das natürliche Aroma wird ausschließlich aus pflanzlichen Rohstoffen gewonnen, das Öl ist damit auch für Vegetarier und Veganer geeignet.



Teutoburger Raps-Kernöl Buttergeschmack

Die Saat stammt ausschließlich aus kontrolliert-zertifiziertem, deutschem Vertragsanbau. 2008 von den Lesern der Zeitschrift Lebensmittel Praxis als „Produkt des Jahres“ mit Gold ausgezeichnet.

Erhältlich in 500 ml Klarglasflaschen; Empfohlener VK 4,79 €



Teutoburger Raps-Kernöl Buttergeschmack (BIO)

Die Saat stammt ausschließlich aus kontrolliert-biologischem Vertragsanbau gemäß der EG-Öko-Verordnung.

Erhältlich in 500 ml Klarglasflaschen; Empfohlener VK 5,99 €

GENIESSERTIPP: Raps-Kernöl zum Backen

Raps-Kernöl ist durch den hohen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren nicht nur besonders gesund. Verfeinert mit natürlichem Aroma, das ihm eine Butternote verleiht, eignet es sich auch gut zum cholesterinbewussten und lactosefreien Backen. Ersetzen Sie einfach 100g Butter durch 80 g Öl. So wird jeder Kuchen extra saftig und bleibt wesentlich länger frisch.

Die Spezialisten: Raps-Kernöl zum Braten

Raps-Kernöl aus high-oleic Saat wird aus einer speziellen Rapssorte mit hohem Anteil an hitzestabiler, einfach ungesättigter Ölsäure hergestellt. Es eignet sich dadurch gut zum Braten und Frittieren. Durch die schonende Dämpfung hat das Öl einen besonders milden Geschmack.



Teutoburger Raps-Kernöl „Heiß Braten“

Dank der Zugabe eines Pflanzenstoffes wird das Spritzverhalten in der Pfanne deutlich reduziert. Gleichzeitig wird der Wärmetransfer zum Lebensmittel verbessert, so dass auch bei mittleren Temperaturen und in kürzerer Zeit gebraten und frittiert werden kann. Die Saat stammt ausschließlich aus kontrolliert-zertifiziertem, deutschem Vertragsanbau.

Erhältlich in 500 ml Klarglasflaschen; Empfohlener VK 4,49 €



Teutoburger Raps-Kernöl „Heiß Braten“ (Bioland)

Ideal für lange Bratzeiten bei hohen Temperaturen. Die Saat stammt ausschließlich aus kontrolliert-biologischem Vertragsanbau nach den strengen Richtlinien des Ökoanbauverbandes Bioland und der EG-Öko-Verordnung.

Besondere Auszeichnungen: DGF Medaille (2008), DLG Medaille (2007, 2008), CMA Gütezeichen (2007), Jährlich DLG prämiert (2011)

Aufgrund von witterungsbedingten Ernteaussfällen kann das Raps-Kernöl „Heiß Braten“ (Bioland) vorübergehend nicht angeboten werden. Die spezielle high-oleic Saat wird exklusiv für die Teutoburger Ölmühle im Vertragsanbau angebaut, eine Ersatz-Rohware gibt es daher nicht. Eine Verfügbarkeit wird mit der neuen Ernte im August 2012 wieder erwartet.

Die milden Sonnenblumen-Kernöle



Teutoburger Sonnenblumen-Kernöl „Vielseitig“ (Bioland)

Auch dieses Kernöl wird im patentierten Herstellungsverfahren nur aus geschälten Sonnenblumenkernen schonend kalt gepresst. Es ist reich an Vitamin E und besonders mild im Geschmack. Die Saat stammt aus kontrolliert-biologischem Vertragsanbau nach den strengen Richtlinien des Ökoanbauverbandes Bioland und der EG-Öko-Verordnung.

Besondere Auszeichnungen: DLG Medaille (2007, 2008, 2009, 2010)

Erhältlich in 500 ml Klarglasflaschen; Empfohlener VK 4,49 €



Teutoburger Sonnenblumen-Kernöl „Heiß Braten“ (Bioland)

Ideal zum Braten und Frittieren. Dieses Kernöl stammt aus einer speziellen high-oleic Sonnenblumensorte, die reich an hitzestabiler, einfach ungesättigter Ölsäure ist. Die Saat dafür stammt ausschließlich aus kontrolliert-biologischem Vertragsanbau nach den strengen Richtlinien des Ökoanbauverbandes Bioland und der EG-Öko-Verordnung.

Erhältlich in 500 ml Klarglasflaschen; Empfohlener VK 5,99 €

Das extra-nussige Bio-Leinöl



100% Reines Leinöl (BIO)

Dieses native, kaltgepresste Teutoburger Bio-Leinöl wird in speziellen Schneckenpressen besonders schonend hergestellt und frisch gepresst direkt in dunkle Lichtschutzflaschen abgefüllt. So bleiben der angenehm extra-nussige Geschmack und die wertvollen Omega-3-Fettsäuren des empfindlichen Öls optimal geschützt. Die Saat stammt ausschließlich aus kontrolliert-biologischem Anbau gemäß der EG-Öko-Verordnung.

Erhältlich in 250 ml Lichtschutzflaschen, exklusiv im Naturkostfachhandel; Empfohlener VKP: 4,49 €



Das Produktsortiment der Teutoburger Ölmühle ist bundesweit im deutschen Lebensmitteleinzelhandel sowie im Naturkostfachhandel erhältlich.

Weitere Informationen: www.teutoburger-oelmuehle.de

Text und druckfähiges Bildmaterial erhalten Sie im Internet unter www.modemconclusa.de/presseservice/kunden/teutoburger-oelmuehle.

Pressestelle Teutoburger Ölmühle:

c/o modem conclusa public relations gmbh, Juttastraße 5, 80636 München

Kontakt: Uti Johne; T. 089 746308-39, johne@modemconclusa.de

Stefanie Seyferth; T. 089 746308-36, seyferth@modemconclusa.de

Stand: Dezember 2011