



Rohkost-Info RAPUNZEL Speiseöle

Native Speiseöle werden mechanisch ohne Hitzezufuhr gepresst, die Nüsse oder Saaten dürfen weder vor noch nach der Pressung mit Wasserdampf (Desodorierung) behandelt oder geröstet werden.

Öl	Vorherige oder nachherige Behandlung (z.B. Röstung)	Erhitzung über 40° C
Distelöl nativ		ja
Erdnussöl nativ		nein
Kürbiskernöl	Kürbiskerne werden vor Pressung geröstet, (durch indirekte Erhitzung) max 100°C	ja
Rapsöl mild	Mild desodoriert	ja
Rapsöl nativ	Zwischen 35° – 50°C	ja
Sesamöl nativ		nein
Sesamöl geröstet	Rösten des Sesams bei 180°C	ja
Sojaöl nativ		nein
Sonnenblumenöl nativ		nein
Sonnenblumenöl, mild	Mild desodoriert	ja
Salatöl Balance nativ		nein
Walnussöl	Walnüsse werden vor der Pressung geröstet	ja
Bratöl	Mild desodoriert	ja
OXYGUARD® Hanföl	Pressung erfolgt bei besonders niedrigem Druck, die Temperatur bleibt unter 30° C	
OXYGUARD® Leinöl	Pressung erfolgt bei besonders niedrigem Druck, die Temperatur bleibt unter 30° C	
RAPUNZEL natives Olivenöl extra		nein
natives Olivenöl extra „Blume des Öls“		nein
Sizil. natives Olivenöl extra		nein
Manira natives Olivenöl extra	die Temperatur bleibt unter 30° C	
Kreta natives Olivenöl extra P.D.O.		nein
Toscano natives Olivenöl extra		nein
Olivenöl Primeur, nativ extra, demeter		nein
Finca la Torre natives Olivenöl extra, demeter		nein
Citrolive		nein

