



Rohkost-Info Speiseöle

Stand: 02/2012

Produkt	Bemerkungen	Temperaturen unter 40 °C
Distelöl, nativ		ja
Kürbiskernöl, geröstet	Kerne werden bei max.100°C geröstet und gepresst	nein
Rapsöl, mild	mit Wasserdampf behandelt (desodoriert)	nein
Rapsöl, nativ	Temperaturen zwischen 35°-50°C	nein
Sesamöl, nativ		ja
Sesamöl, geröstet	Röst-Temperatur bei 180°C	nein
Sojaöl, nativ		ja
Sonnenblumenöl, nativ		ja
Sonnenblumenöl, mild	mit Wasserdampf behandelt (desodoriert)	nein
Salatöl Balance	mildes, desodoriertes Rapsöl enthalten	nein
Walnussöl, geröstet	Kerne werden geröstet und gepresst	nein
Brat- und Backöl	mit Wasserdampf behandelt (desodoriert)	nein
OXYGUARD® Hanföl	Pressung bei niedrigem Druck unter 30°C	ja
OXYGUARD® Leinöl	Pressung bei niedrigem Druck unter 30°C	ja
natives Olivenöl extra, Italien		ja
Blume des Öls, natives Olivenöl extra DOP		ja
Sicilia, natives Olivenöl extra DOP		ja
Manira, natives Olivenöle extra		ja
Kreta, natives Olivenöl extra PDO		ja
Toscana, natives Olivenöl extra IGP		ja
Novello, natives Olivenöl extra		ja
Finca la Torre, natives Olivenöl extra demeter		ja
Citrolive		ja
Kokosöl, nativ		nein