

Økologisk rapsolie desodorert

Rapsen høstes og tærs. De så høstede rapssædder tørres derefter. Herefter bliver frøene groft knust og kommer i en glatwalzemølle. Heråbneres cellerne i rapssædderne, og flager dannes. Af disse meget fine flager udvindes olien ved mekanisk presning. Ved desodoreringen fjernes uønskede lugt- og smagsstoffer. Rapsolie er rigt på umættede fedtsyrer og har et særligt fordelagtigt forhold mellem omega-3- og omega-6-fedtsyrer. Det er udmærket egnet til madlavning og bagning.

[Produkt](#)

Nutritional values

Unprepared per 100 g

Calorific value kj	3766 kj
Calorific value kcal	900 kcal
Fat	100 g
Of which saturated fatty acids	8 g

Allergens

Gluten-containing cereal	No
Chicken egg	No
Peanuts	No
Milk	No
Celery	No
Sesame seeds	No
Lupines	No
Crustaceans	No
Fish	No
Soy	No
Nuts	No
Mustard	No
Sulphur dioxide and sulphite	No

Horst Bode Import-Export GmbH
Momsnummer: DE154233667

Molluscs	No
Cashews	No
Spelt	No
Barley	No
Oat	No
Hybrid Strains	No
Kamut	No
Macadamia	No
Almonds	No
Brazil Nuts	No
Pecans	No
Pistachios	No
Rye	No
Hazelnuts	No
Sesame	No
Walnuts	No
Wheat	No