



BIO VOM FEINSTEN.

BRATÖL - ZUM BRATEN, BACKEN UND FRITTIEREN

Byodo und die Partner-Ölmühle, ein Familienbetrieb in Baden-Württemberg, arbeiten schon seit mehr als 20 Jahren vertrauensvoll zusammen. Aus dieser Partnerschaft entstand 1996 Byodo Bratöl als erstes hochohitbares Öl in 100% Bio-Qualität. Damit war es erstmals möglich, ein qualitativ hochwertiges Bio-Speiseöl zum Braten, Backen und Frittieren einzusetzen.

WARUM EIGNET SICH UNSER BRATÖL OPTIMAL ZUM BRATEN, BACKEN & FRITTIEREN?

Das Geheimnis unseres Originals liegt in der Verwendung von high-oleic Sonnenblumenkernen. Dabei handelt es sich um eine spezielle Sonnenblumensorte mit einem besonders hohen Gehalt an Ölsäure, einer einfach ungesättigten Fettsäure. Dieser Anteil kann bei high-oleic Saaten bis zu 70% betragen, was ausschlaggebend für die erhöhte Hitzestabilität des Bratöls ist.

Wie alle Byodo-Öle werden auch die Bratöle zunächst durch ein nährstoffschonendes Kaltpressverfahren gewonnen – natürlich aus erster Pressung. Durch die anschließende Wasserdampfwäsche (= schonende Desodorierung) bei niedrigen Temperaturen werden dem Öl intensive Farb- und Geschmacksstoffe entzogen. Damit wird das Öl noch hitzestabiler und schön mild im Geschmack.

Außerdem kann der Cholesterinspiegel im menschlichen Körper durch den hohen Gehalt an Ölsäure im Bratöl positiv beeinflusst werden. Beim Braten, Backen und Frittieren entstehen sehr leicht Temperaturen über 160 °C. Für den Einsatz in einem so hohen Temperaturbereich sollten native Speiseöle nicht verwendet werden.

WARUM SOLLTEN SIE BRATÖL ZUM FRITTIEREN UND BRATEN VERWENDEN?

Häufig wird auch Kokosfett für den Einsatz bei hohen Temperaturen empfohlen. Sobald das Gargut abkühlt, erhärtet sich Kokosfett und haftet an der Speise. Bratöl hingegen tropft ideal ab. Außerdem besteht Kokosfett überwiegend aus gesättigten Fettsäuren – Bratöl hingegen überwiegend aus mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Damit ist Bratöl auch die gesunde Alternative.

WAS MÜSSEN SIE VOR DEM FRITTIEREN UND BRATEN BEACHTEN?

Achten Sie bitte darauf, dass Ihr Frittier- und Bratgut nicht zu viel Flüssigkeit enthält. Ein hoher Flüssigkeitsanteil kann zu übermäßigem Fettverbrauch oder mangelnder Bräunung führen.

FRITTIEREN UND BRATEN SIE SICHER?

Tauchen Sie das Gargut langsam in das heiße Öl, um Fettspritzer, unkontrolliertes Aufbrodeln und Schaumbildung zu vermeiden.

WIE HÄUFIG KÖNNEN SIE MIT BRATÖL FRITTIEREN?

Für die wiederholte Verwendung von Bratöl empfiehlt es sich, Reste im Öl mit einem Sieb zu entfernen. Sollten sich nach mehrfachem Gebrauch des Bratöls beim Frittieren Schaum und Rauch bilden, wechseln Sie bitte das Öl durch frisches Bratöl aus.

