

Produktinformation

Braten mit gutem Gewissen: Das Byodo Bratöl Raps macht´s möglich

Mühdorf, Februar 2020: Das erfolgreiche Bratöl-Sortiment von Byodo erhält kraftvolle Verstärkung. Mit dem **Bratöl Raps** findet sich nun nach vielfachem Kundewunsch ein hitzestabiles Öl im Sortiment, das unter anderem mit einem hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren punktet. Neben dem Bratöl Klassik, aus reiner „high-oleic“ Sonnenblumensaat und der Brat-Olive aus purem Bio-Olivenöl ist das **Bratöl Raps** das dritte sortenreine Bratöl im Sortiment des Naturkostunternehmens. Eine Ausnahme bildet lediglich das Bratöl Exquisit, in dem „high-oleic“ Sonnenblumenöl mit einer feinen Sesamnote verfeinert wird.

Für das Byodo **Bratöl Raps** wird eine spezielle Bio-Rapssaat verwendet, die in Kombination mit der sorgsamem Desodorierung des ursprünglich kaltgepressten Öls dafür sorgt, dass es besonders hitzestabil ist. Zudem erhält das Öl dank der Desodorierung den besonders milden Geschmack, da intensive Farb- und Geschmacksstoffe entzogen werden. Unverändert bleibt aber die wertvolle Fettsäurezusammensetzung des Rapsöls, welches einen besonders hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren aufweist.

Dank seines besonders milden Geschmacks ist das **Bratöl Raps** ein unverzichtbarer Begleiter beim Braten, Frittieren und Grillen. Auch für Kunden, denen native Öle im Dressing zu kräftig schmecken, bietet das Produkt eine wertvolle Alternative.

