

PRODUKTINFORMATION

Die Bratöl-Erfinder legen nach Brat-Olive in milder Variante

Mühdorf, Sommer 2023: Byodo Naturkost schlägt das 5. Kapitel seiner Bratöl-Erfolgsgeschichte auf: Mit der Brat-Olive Mild bringt der Pionier des Bio-Genusses und Marktführer im Segment ein neues Bio-Bratöl mit dezenter Olivennote auf den Markt.

Das umsatzstärkste Bio-Produkt im Trockenbereich* - die Brat-Olive Mediterran - bekommt Verstärkung: Die neue Brat-Olive Mild ist eine einzigartige Öl-Komposition aus nativem Olivenöl extra und feinstem „high-oleic“ Sonnenblumenöl in gewohnt bester Bio-Qualität. Dadurch entsteht ein hochehitzbares Bratöl mit einer dezenten Olivennote, die den Eigengeschmack der zubereiteten Speisen unterstreicht.

Ebenso wie alle anderen Byodo Bratöle wird auch die neue Brat-Olive Mild mit dem Byo-Protect Verfahren gefiltert. In drei Schritten werden dabei die hitzeempfindlichen Pflanzenstoffe aus den Ölen entfernt, die sonst den Geschmack negativ beeinflussen oder gesundheitlich bedenkliche Stoffe bilden könnten.

Zunächst wird das Öl sanft und rein mechanisch gefiltert. Natürliche Tonminerale binden anschließend weitere Pflanzenstoffe. Zum Schluss „pustet“ schonend eingesetzter Wasserdampf letzte feine Teilchen aus dem Öl heraus.

Bei der Brat-Olive Mild stammt außerdem der Sonnenblumen-Anteil aus „high oleic“-Samen. Diese haben einen hohen Ölsäure-Gehalt, was das Bio-Öl bereits von Natur aus hochehitzbar macht.

*bioVista (Handelspanel für den Bio-Fachhandel), Auswertungszeitraum: Kalenderjahr 2022 (Stand: Januar 2023)

