

Alles auf einen Blick!

Für eine hohe Erhitzbarkeit ist neben der sorgsamem Desodorierung auch die Fettsäurezusammensetzung des Öls bedeutsam. Ein hoher Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren, wie Ölsäure, macht ein hohes Erhitzen möglich:

Fettsäurezusammensetzung, in g pro 100 ml				
Bratöl Klassik	7	75	75	10
Bratöl Raps	8	57	55	29
Brat-Olive	13	67	65	12
Bratöl Exquisit	8	70	70	14

- gesättigte Fettsäuren
- einfach ungesättigte Fettsäuren
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren
- Ölsäure

Gut zu wissen:

Die Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft empfiehlt beim Braten und Frittieren Temperaturen von 180 °C nicht zu überschreiten!

ENTDECKEN SIE AUCH
die *Back-Öle*
VON BYODO!



Byodo Naturkost GmbH
Leisederstr. 2 · 84453 Mühldorf
tel +49 (0) 8631/3629-0
info@byodo.de
www.byodo.de



DE-ÖKO-013

100%
Bio-Saaten

byodo
bio vom feinsten

Bratöl
FÜR JEDEN
GENUSS!

Brutzeln nach Herzenslust!

Ein gutes Bratöl zeichnet sich durch einen hohen Rauchpunkt, milden Geschmack und eine hohe Erhitzbarkeit aus. So ein Öl gab es vor mehr als 20 Jahren im Bio-Bereich nicht, daher haben wir es kurzerhand erfunden!



Das große Plus der Byodo Bratöle:

- 100 % feinste Auswahl an Bio-Saaten mit hohem Gehalt an Ölsäure
- rein mechanische Pressung der Saaten
- sorgsame Desodorierung (Dämpfung), die hitzeempfindliche Farb- und Geschmacksstoffe reduziert

Bratöl Klassik

- 100 % high-oleic Sonnenblumenöl
- mit hohem Gehalt an Ölsäure
- einzigartig mild im Geschmack
- hocherhitzbar und absolut vielseitig,
ideal zum Braten und Frittieren



Sie suchen ein ganz neutrales Öl, das kaum Eigengeschmack mitbringt? Dann liegen Sie mit dem Bratöl Klassik goldrichtig. Es weist unter den Byodo Bratölen einen besonders hohen Ölsäure-Gehalt auf und ist dadurch besonders gut erhitzbar!

Bratöl Raps

- 100 % feinstes Bio-Rapsöl
- reich an wertvollen, ungesättigten Fettsäuren
- unvergleichlich mild im Geschmack
- hitzestabil und somit ideal zum Braten, Backen und Marinieren

In Kooperation mit
Brigitte



Anders als natives Rapsöl schmeckt dieses Bratöl nur ganz dezent nach Raps und ist damit auch eine tolle Alternative für alle Salatfans, denen ein natives Öl zu viel Eigengeschmack mitbringt. Die Verwendung einer speziellen Rapsorte ist der Garant für die hervorragende Hitzestabilität.

Brat- Olive

- 100 % reines Bio-Olivenöl
- mit milder Olivennote
- herrlich mediterran im Geschmack
- hitzestabil und ideal auch zum Grillen & Marinieren



Wer eine köstliche Olivennote im Öl liebt, aber nicht auf eine gute Erhitzbarkeit verzichten will, der sollte zur Byodo Brat-Olive greifen. Bei Byodo finden Sie wirklich 100 % reines Olivenöl in der Flasche und zaubern damit mediterranen Flair auf den Teller.

Bratöl Exquisit

- 89 % high-oleic Sonnenblumenöl mit 11 % Sesamöl
- fein-nussiger Geschmack
- mit geröstetem Sesam
- hocherhitzbar, für asiatische Wok-Gerichte, zu Fisch und Salat



Das Bratöl Exquisit ist ein Ausreißer unter den Byodo Bratölen. Denn es besticht auch durch seinen kräftigen Geschmack. Die fein-nussige Note passt besonders gut zu knackigem Gemüse und kross gebratenem Fleisch oder Fisch, aus Wok und Pfanne. Ungeahnte Talente zeigt es auch zu Süßspeisen und in Salatsaucen.