

rapskernöl



www.rapskernoel.info

Höchste Qualität, günstiger Preis!

Das möglicherweise beste am Markt verfügbare kaltgepresste Rapsöl, nämlich das Rapskernöl „Organic“, nativ, hergestellt von der Teutoburger Ölmühle, ausschliesslich aus geschälter Bioland-Rapssaat, handeln wir besonders effizient:

- nur in der 3-Liter-Verpackung
- nur im Direktversand
- nur in einer ökonomisch und ökologisch sinnvollen Bag-in-Box-Verpackung



Das Rapskernöl „Organic“ wurde von Öko-Test mit „Sehr Gut“ ausgezeichnet. Durch die sparsamen und effizienten Handelsprinzipien wird ein besonders attraktives Preis-Leistungsverhältnis möglich. Vergleichen Sie selbst!

Tun Sie etwas für Ihre Gesundheit und stellen Sie Ihre Küche auf Rapskernöl um.

In der ökologischen Bag-in-Box Verpackung ist das Öl besonders lange haltbar. Die Verpackung verfügt über eine geringe Standfläche und über einen Zapfhahn, damit das Öl bequem und platzsparend in der Küche verwendet werden kann. Die Verpackung ist recyclebar, Papier und Plastik können getrennt entsorgt werden.

Während der Universitätsveranstaltung „**Labor für Entrepreneurship - Universität als Labor für Gründungsideen**“ im Juli 2005 an der Freien Universität Berlin wurde das Unternehmen rapskernoel.info live im Beisein der Teilnehmer gegründet. Schon am Tag der Gründung gingen die ersten Bestellungen ein. Prof. Dr. Guenter Faltin, Gründer der „**Teekampagne**“, ist Business Angel und Ideenpartner von rapskernoel.info.

Das Besondere an Rapskernöl

Der Unterschied zur herkömmlichen Rapssaatverarbeitung ist das Entfernen der schwarzen Schalen der Rapssaat vor Beginn der eigentlichen Verarbeitung. Das unterscheidet Rapskernöl von Rapsöl.

Schonende Gewinnung

Rapskernöl wird nur durch eine kontrollierte Kaltpressung der goldgelben Rapskerne gewonnen. Durch die Schälung wird verhindert, dass unerwünschte Inhaltsstoffe in das Öl gelangen, die bei der herkömmlichen Herstellung durch hohe Presstemperaturen entstehen und aus den Rapsschalen abgepresst werden.

Ernährungsphysiologisch wertvoll

Durch eine einfache und schonende Filtration werden die wertvollen Inhaltsstoffe wie sekundäre Pflanzenstoffe, Vitamine und Spurenelemente erhalten.

Außergewöhnliches Aroma

Das kaltgepresste Rapskernöl enthält auf Grund seiner hohen Reinheit keine geschmacklich beeinträchtigenden Bitterstoffe. Es verwöhnt durch seinen milden fein-nussigen Geschmack und besticht durch seine gold-gelbe Transparenz.

Kontrollierte Qualität

Die Teutoburger Ölmühle setzt für das Rapskernöl „Organic“ Rapssaat aus dem kontrolliert zertifiziertem Anbau (bioland) ein.

Die Teutoburger Ölmühle ermöglicht durch Einsatz modernster Technologie und kontinuierlicher Produktionskontrolle durch das betriebseigene Labor einen besonders hohen Sicherheits und Qualitätsstandard. Die ökologische Produktion von Rapskernöl wird unabhängig überwacht gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 und den strengeren **bioland**-Richtlinien.

Gesundheit

Ideale Zusammensetzung

Neueste wissenschaftliche Untersuchungen zeigen, dass Rapsöl alle Forderungen an ein ernährungsphysiologisch wertvolles Speiseöl erfüllt:

- mit nur 7 % den niedrigsten Gehalt an gesättigten Fettsäuren unter allen gängigen Speiseölen
- mit 60 % Ölsäure einen hohen Gehalt an einfach ungesättigter Fettsäure
- mit 18 % im idealen Bereich liegender mittlerer Gehalt an zweifach ungesättigter essentieller Linolsäure (Omega-6-Fettsäure)
- mit 9 % sehr hoher Anteil an der seltenen mehrfach ungesättigten essentiellen Alpha-Linolensäure (Omega-3-Fettsäure)
- ausreichender Gehalt an Vitamin E und A.

Ölsäure

Die einfach ungesättigte Ölsäure senkt den LDL-Cholesterin-Spiegel (sog. „schlechtes“ Cholesterin) aber nicht den HDL-Cholesterin-Spiegel (sog. „gutes“ Cholesterin), was als risikomindernd für Herz-Kreislauf Erkrankungen angesehen wird. Auch die essentiellen Omega-6-Fettsäuren haben einen positiven Einfluss auf die Blut-Cholesterinwerte.

Wertvolle Begleitstoffe

Rapsöl ist Träger wichtiger Begleitstoffe wie:

- § fettlösliche Vitamine E und A, denen als Antioxidantien eine Schutzfunktion gegen Krebs zugeschrieben wird.
- § pflanzliche Phytosterole, die den Cholesterinstoffwechsel positiv beeinflussen.

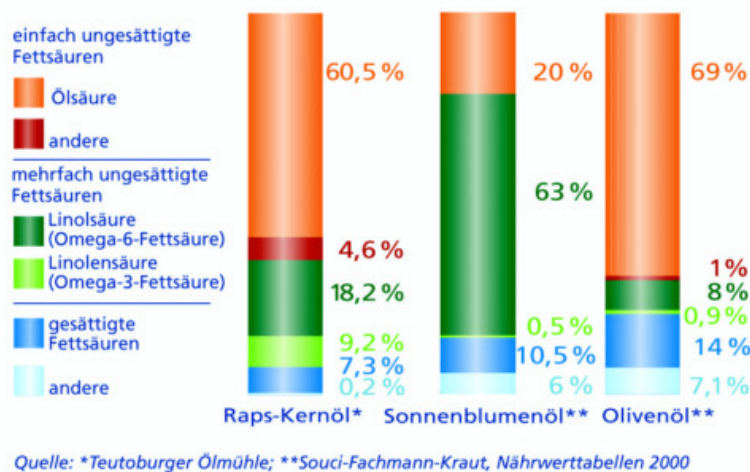
Omega-3-Fettsäuren

Rapsöl ist mit einem Anteil von 9 % Omega-3-Fettsäure die wichtigste pflanzliche Quelle für die lebensnotwendige essentielle Fettsäure. Die **Omega-3-Fettsäuren** haben wie keine anderen Fettsäuren vielfältige positive Wirkungen:

- unentbehrlich für die Entwicklung der Gehirnfunktion und der Immunabwehr
- positive Wirkungen auf das Gefäßsystem und damit Schutz vor Arteriosklerose und Herzinfarkt
- Senkung des Gehaltes an Serum-Triglyceriden (Blutfette) und damit des Herzinfarkttrisikos
- günstige Wirkungen auf den Stoffwechsel von Diabetikern
- entzündungshemmende Wirkung im Gewebe (rheumatische Erkrankungen)
- Hemmung der Blutgerinnung und damit Senkung des Thromboserisikos
- Blutdrucksenkende Wirkung und Vorbeugung bei Herzrhythmusstörungen

Ein Esslöffel Rapskernöl (15 g) enthält in % der empfohlenen Tageszufuhr (Q: CMA):

- 24 % einfach ungesättigte Fettsäuren
- 20 % mehrfach ungesättigte Fettsäuren
- 38 % Omega-6-Fettsäuren
- 87 % Omega-3-Fettsäuren



Die Teutoburger Ölmühle

Gewinnung von Rapskernöl - ganz im Zeichen der Umwelt.

Regenerative Energieversorgung

Durch Nutzung der vor der Pressung abgetrennten Rapschalen wird die Energieversorgung der Ölmühle ohne Einsatz fossiler Brennstoffe sichergestellt.

Keine Verwendung von Zusatzstoffen

Aufgrund unserer schonenden Verarbeitung von Schälrapss besitzt Rapskernöl eine hohe natürliche Reinheit. Dadurch entfällt die sonst übliche anlagen- und energieaufwendige Raffination der Rohöle bei hohen Temperaturen unter Einsatz von Säuren, Laugen und anderen Zusatzstoffen.

Kein Einsatz von Lösemitteln

Die Teutoburger Ölmühle gewinnt ihre Öle ausschließlich durch Pressung. Das schließt einen Einsatz von umweltbelastenden Lösemitteln aus.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt heute Rapsöl ausdrücklich wegen seiner ausgesprochen günstigen Fettsäurezusammensetzung: viel Ölsäure, Linolsäure in Maßen, ein optimales Verhältnis von Omega-3 zu Omega-6-Fettsäuren und den niedrigsten Gehalt an gesättigten Fettsäuren.

rapskernoel.info
Rafael Kugel
Scheiblerstraße 28
12437 Berlin

Per Internet: www.rapskernoel.info
Per Fax: 030 53605723
Per Telefon: 030 53605725

-----BESTELLUNG-----

Sehr geehrte Damen und Herren,

hiermit bestelle ich _____ x 3 Liter Rapskernöl (Bag-in-Box) á 20.00 EUR
zzgl. 4.20 EUR Versandkostenpauschale.

**Ab einer Bestellmenge von vier Bag-in-Box entfällt die Versandkostenpauschale.
Die Preise sind gültig ab 01.07.2008*

Rechungsanschrift:

Vorname, Name _____
Straße _____
Postleitzahl, Ort _____
E-Mail _____
Telefon _____
Fax _____

Zahlung (bitte ankreuzen)

per Rechnung
 Ich nehme bereits am Lastschriftverfahren teil
 per Bankeinzug:
Kontonummer _____
Bankleitzahl, Bank _____

Lieferanschrift (falls abweichend von Rechnungsanschrift)

Vorname, Name _____
Straße _____
Postleitzahl, Ort _____
Telefon _____

Ort, Datum, Unterschrift

Bei Bankeinzug: Ich bin damit einverstanden, dass der
Rechnungsbetrag von meinem Konto eingezogen wird.