



Raps

BRASSICA NAPUS

WISSENSWERTES

- Rapsöl besteht zu 50-60% aus einfach ungesättigten Fettsäuren
- Holland begann erst im 17. Jahrhundert der erste Rapsanbau
- vielseitig einsetzbar
 - Pflanzenschutzmitteln
 - Futtermitteln
 - Motor- und Schmierölen
 - Lösungsmitteln
 - Lacken und Farben
 - Kosmetikprodukten

BESONDERHEITEN ÖL

- hoch erhitzbar
- hoher Gehalt an
 - Vitamin E Gehalt
 - Ungesättigte Fettsäuren (Omega-6 & Omega-3)
 - Linolensäure
- geringer Cholesteringehalt

AUSSEHEN

- Saaten aus der Schote des Raps
- schwarze, kleine Kügelchen

VERWENDUNG - ÖL

- Braten & Kochen
- Dressing
- Salate

GESCHMACK

- neutral, leicht nussig