

Rapsöl HOLL raffiniert 2 l

Landi



Hoch erhitbar. Ideal zum Frittieren. Ohne Zusatzstoffe.

Artikelnummer 36729

Produktmerkmale
RAPSOEL HOLL RAFFINIERT

Das raffinierte Rapsöl ist bestens zum Frittieren geeignet. Das Frittieröl aus Schweizer Raps hat einen geringen Gehalt an freien Fettsäuren und deshalb einen höheren Rauchpunkt, was bei hoher Temperatur, wie sie beim Frittieren benötigt wird, ideal ist. Raffiniertes Rapsöl ist eher geschmacksneutral und hat eine längere Haltbarkeit als kaltgepresstes Rapsöl.

Was bedeutet HOLL? Die Abkürzung HOLL steht für "high oleic low linolenic", was bedeutet, dass der Gehalt an Linolensäure vermindert und der Gehalt von Ölsäure erhöht ist. Diese Eigenschaften sind ideal, wenn das Öl bei besonders heißen Temperaturen, wie beim Frittieren, verwendet wird.

Raps ist eine der bedeutendsten Kulturpflanzen in der Schweizer Landwirtschaft und wird landesweit von zahlreichen Familienbetrieben angebaut. Die gesamte Wertschöpfungskette, vom Anbau bis zum fertigen Rapsöl, erfolgt vollständig in der Schweiz.

Weitere Informationen zu Rapsöl finden Sie auf unserer Themenseite: [Themenseite «Rapsöl»](#).

[Produktspezifikationen](#)
[Fragen zum Produkt \(0\)](#)

1 Bild

© Landi 2025