



GUT HARDEGG

gelebte Artenvielfalt



GUT HARDEGG NATIVES RAPSÖL KALTGEPRESST

NATIVES RAPSÖL AUS ÖSTERREICH

Spätestens seit den 1980iger-Jahren hat sich die Rapspflanze durch verbesserte Züchtungen zu einer weltweit anerkannten Ölpflanze für Nahrungsmittel entwickelt. Der hohe Anteil an essentiellen Fettsäuren, insbesondere der Alpha-Linolensäure, ist um ein Mehrfaches höher als beispielsweise in Olivenöl. Dies hat dem Rapsöl mittlerweile auch den Ruf als besonders „gesundes“ Speiseöl eingetragen – natürlich vorausgesetzt, es wird kalt gepresst und die Rohstoffe kommen aus „gutem Hause“.

Der Raps wird in unserem eigenen Gutsbetrieb im nördlichen Weinviertel nach den Richtlinien der integrierten Landwirtschaft angebaut. Nach gründlicher Reinigung werden die ölhaltigen Samen in einer kleinen Schneckenpresse schonend kaltgepresst und grobfiltriert. Das Endprodukt bewahrt seinen ursprünglichen Charakter – typisch und natürlich im Geschmack.

MULTITALENT IN DER KÜCHE

Nicht nur die goldgelbe Farbe ist äußerst attraktiv, auch der feinwürzig dezente Geschmack mit den leicht getreidigen Untertönen unterstützt den Eigengeschmack der Zutaten in jeder guten Küche. Nicht zuletzt aufgrund des hohen diätetischen Wertes und der Temperaturbeständigkeit ist es eine ideale Alternative für andere Öle beim Kochen:

Salate: „Gut Hardegg Rapsöl“ mildert in Verbindung mit Essig seinen Eigengeschmack und verstärkt das Aroma des Salatgemüses.

Braten: „Gut Hardegg Rapsöl“ lässt sich hervorragend erwärmen, eignet sich zum Abbraten von Fleisch und Gemüse und gibt den Speisen eine zusätzliche, das Eigenaroma des Bratguts nicht überdeckende Note.

GUT HARDEGG

Seit vielen Jahren beschäftigt sich unser Gutsbetrieb mit zeitgemäßen und innovativen Methoden der Landwirtschaft. Unser gesamter Betrieb ist nachhaltig-zertifiziert und engagiert sich erfolgreich für Artenvielfalt, Renaturierung und Kreislaufwirtschaft. Die Prinzipien der „Bunten Landwirtschaft“ und die Pflege der Artenvielfalt sind Leitmotiv und Grundlage für unser Tun.

Gebindegrößen: 0,75 l / 10 l (Gastronomie)