

Lausitzer Öle

Alleskönner in der Küche

Naturbelassene Öle, wie z. B. das Lausitzer Leinöl oder das kaltgepresste Rapsöl, werden durch Pressen und Filtern nach folgendem Muster gewonnen:

Lausitzer Leinöl

Ein aus Leinsamen frisch gepresstes, nussig schmeckendes, natürliches und reines Öl mit hohem Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren und ohne Zusatzstoffe.

NacheinerVorwärmungdesgemahlenenLeinsamens erfolgt die schonende Kaltpressung des Leinöles.

Leinöl – rundum gesund:

Leinöl besitzt im Vergleich zu anderen Ölen den höchsten Gehalt der Omega-3-Fettsäure - Linolensäure. Diese Fettsäure soll u. a. entzündungshemmende Botenstoffe freisetzen und kann dadurch Krankheiten, wie Rheuma, entzündliche Darmerkrankungen, Asthma oder Neurodermitis, günstig beeinflussen.

Lausitzer Leinöl – geschützte geographische Angabe:

Seit 1997 ist das Lausitzer Leinöl eine in der EU „geschützte geographische Angabe“, das heißt der Name darf nur durch den Erzeuger, der die in dem Leistungsverzeichnis vorgegebenen Bedingungen einhält und in dem definierten Gebiet sitzt, verwendet werden.



1

Ölsa

2

Reinigung / Lagerung

3

Pressung



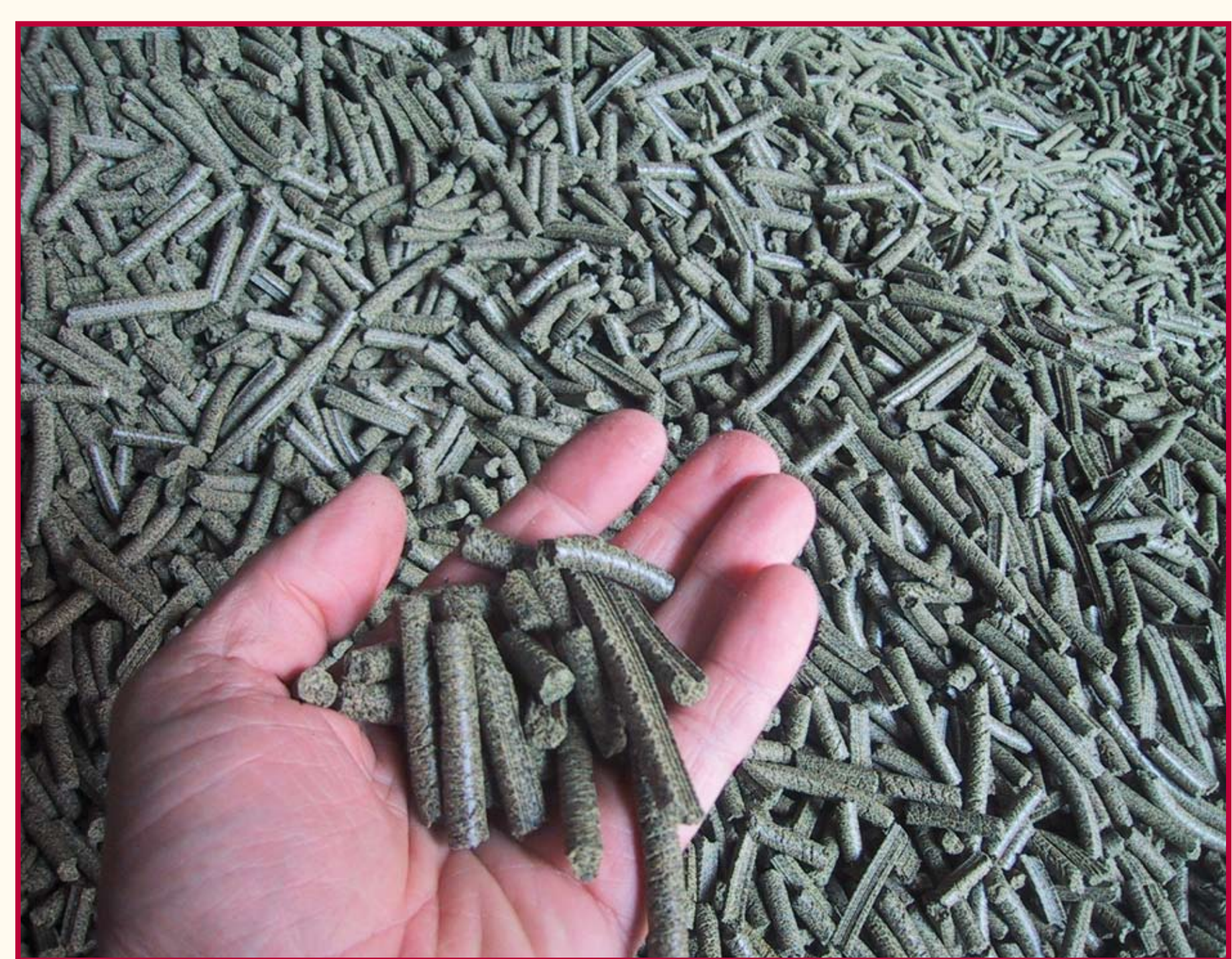
Das Herzstück der Lausitzer Ölmühle – der Pressenraum.

Rapsöl

Aus heimischem Raps wird durch ein rein mechanisches Auspressen der Ölsa

Ideales Fettsäuremuster:

Rapsöl hat einen hohen Gehalt an Öl- und α -Linolensäure und weist das ernährungsphysiologisch günstigste Fettsäuremuster auf. Zudem enthält es einen hohen natürlichen Vitamin E-Gehalt.



Der ausgepresste Raps findet in pelletierter Form Anwendung, vor allem als hochwertiges Tierfutter.

4

Rohöl

5

Filtration

6

Speiseöl



Küchentipps:

Lausitzer Leinöl hat einen typisch würzigen Geschmack. Es ist vor allem für die kalte Küche gut geeignet. So findet es als klassische Beigabe zu Pellkartoffeln und Quark viele Liebhaber.

Rapsöl ist mild und neutral im Geschmack und vielseitig einsetzbar zum Marinieren, Kochen, Dünsten, Backen, Braten oder Frittieren.

Aufbewahrungstipp:

Speiseöle sollten dunkel und kühl aufbewahrt werden. Mit bis zu acht Wochen ist das Leinöl besonders kurz haltbar. Je höher jedoch der Gehalt an Vitamin E ist, desto länger ist das Öl genießbar. Rapsöl weist einen relativ hohen Anteil dieses Vitamins auf und ist somit bis zu einem Jahr haltbar.

