

Jahrtausende altes Wissen

Ölhaltige Samen, Nüsse und Früchte sind seit jeher unentbehrliche Begleiter des Menschen. Sehr früh entdeckten unsere Vorfahren deren Vorzüge, sodass wir von ihnen bis heute Gebrauch machen. Sie speichern in ihrem Innern die volle Kraft und Energie der Sonne auf unterschiedliche, arteneigene Weise. So ist jedes Öl einzigartig in Geschmack, Geruch und Zusammensetzung.

Besondere Bedeutung muss stets der Ölgewinnung beigemessen werden, denn nur schonend gewonnen enthält das Öl noch alle wertvollen Inhaltsstoffe. Bis eine Pflanze jedoch Samen trägt, ist es ein weiter Weg. Deshalb stammen alle verwendeten Rohstoffe von Naturata Ölen aus biologischer oder gar bio-dynamischer Landwirtschaft.

Basis-Öle auf einen Blick

	Sonnenblumen Öl	Bratöl, Sonnenblume „high oleic“	Olivenöl aus Spanien	Oliven- Bratöl
Güteklasse	nativ	desodoriert	nativ extra	desodoriert
Besonderheiten	sehr vielseitig verwendbar	hohe Hitzebeständig- keit	sehr vielseitig verwendbar	hohe Hitzebestän- digkeit
Ursprungs- land	Ungarn, Deutschland, Österreich	Spanien	Spanien	Spanien
Qualität	kontrolliert biologischer Anbau	kontrolliert biologischer Anbau	kontrolliert biologischer Anbau	kontrolliert biologischer Anbau
Geschmack	fein-nussig, nach Sonnenblumen- kernen	mild, neutral	vollmundig, fruchtig	mild, neutral
Verwendung	für pikante Salate oder zum Dünsten von Gemüse	zum Braten, Backen und Frittieren	für mediterrane Ge- richte, Antipasti sowie zum Kochen & Dünsten	zum Braten und Backen
Gebinde- größe	6 x 750 ml	6 x 750 ml	6 x 750 ml	6 x 750 ml

Naturata AG · D-71711 Murr

Telefon +49 (0)7144 / 8961-51

Fax +49 (0)7144 / 8961-41

eMail kontakt@naturata.de

www.naturata.de

NATURATA
BIOKULT SEIT 1976



Basis-Öle

Die Alleskönner für
Ihre Küche

www.naturata.de

Naturata AG · D-71711 Murr



Zum Braten, Kochen, Dünsten, Marinieren oder Backen. Die Öle der Naturata Basis-Öl-Linie bieten für jede Gelegenheit das passende Öl. Die vielseitigen Öle sind als Grundlage in jeder Küche stets willkommene Helfer. Schon seit 1976 verfügt Naturata über eine äußerst hohe Kompetenz auf dem Gebiet von biologischen Ölen. Diese Expertise garantiert Ihnen wertvolle Öle höchster Qualität.

Sonnenblumenöl, nativ

Das native Öl hat einen angenehm milden Geschmack nach Sonnenblumenkernen. Die so prachtvolle Pflanze begann schon früh ihren Siegeszug auf der ganzen Welt. Ihren „Blick“ wendet sie immer der strahlenden Sonne zu und fängt so ihre unerschöpfliche Kraft ein.

Die Sonnenblumenkerne für dieses fein-nussige Öl stammen von ausgewählten biologisch wirtschaftenden Landwirten. Auf einem Sonnenblumenteller wachsen bis zu 1.000 kleine Kerne heran. Ohne äußere Wärmezufuhr werden sie gepresst, schonend gefiltert und abgefüllt. Verwenden Sie das Öl für pikante Salate oder zum Dünsten von Gemüse und holen Sie sich so auch im Winter ein paar Sonnenstrahlen ins Haus.



Bratöl, Sonnenblume „high oleic“, desodoriert

Natives kaltgepresstes Öl sollte nicht zum Braten verwendet werden, da bei zu hoher Hitze die wertvollen Bestandteile des Öls zerstört werden. Verwenden Sie zum Braten, Backen oder Frittieren daher das Naturata Sonnenblumen-Bratöl. Für dieses Öl wird die Sonnenblumensorte „high oleic“ verwendet, die besonders für die Gewinnung von Öl geeignet ist. Durch den hohen Anteil an der einfach ungesättigten Ölsäure (C 18:1) und dem geringen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren ist es besonders hitzebeständig. Nach der schonenden Pressung wird das gewonnene Öl sanft desodoriert. Dadurch erhält das Naturata Bratöl seinen milden, fast neutralen Geschmack.



Olivenöl aus Spanien, nativ extra

Die Oliven für dieses hochwertige Öl reifen unter der Sonne Spaniens heran. Sie verleihen dem Öl einen vollmundig fruchtigen Geschmack. Das spanische Olivenöl trägt die Güteklassebezeichnung „nativ extra“. Das Öl wird ausschließlich durch mechanische Verfahren gewonnen. Die Säurezahl darf höchstens 0,8 g pro 100g Öl betragen, wobei der Anteil an freien Fettsäuren ansteigt je größer der zeitliche Abstand zwischen idealem Reifezustand der Oliven und Verarbeitung ist. Je geringer der Anteil an freien Fettsäuren, desto besser ist die Qualität des Öls. Die Peroxidzahl darf bei einem Öl mit der Klassifizierung „nativ extra“ maximal 20 betragen. Eine niedrige Peroxidzahl weist ebenfalls auf eine schnelle Verarbeitung der Oliven und ein frisches Öl hin.



Das aus erster Kaltpressung stammende Olivenöl wurde aus den Oliven direkt nach der Ernte in einer nahe gelegenen Ölmühle gewonnen. Es eignet sich hervorragend für alle mediterranen Gerichte und ist zudem gut zum Kochen und Dünsten geeignet.

Oliven-Bratöl, desodoriert

Wenn Sie aber nun doch lieber auch mit Olivenöl braten wollen, empfehlen wir Ihnen unser Olivenbratöl. Dieses hat eine besonders hohe Hitzebeständigkeit sodass Sie es, wie auch das Sonnenblumen-Bratöl, eben zum Braten und Backen verwenden können. Die Oliven werden in Spanien kontrolliert biologisch angebaut und auch vor Ort direkt kalt gepresst. Danach wird das gewonnene Öl schonend desodoriert, wodurch kräftige Geschmacks- und Farbstoffe entfernt werden. Durch die schonende Desodorierung erhält das Naturata Oliven-Bratöl seinen milden, fast neutralen Geschmack.

