



NATURATA
 BIOKULT SEIT 1976

NATURATA
 BIOKULT SEIT 1976



Rohstoffe

Die Rohstoffe für unsere Öle stammen wo immer möglich von bio-dynamisch wirtschaftenden Landwirten. Heimische Produkte beziehen wir von Landwirten aus der Region. Andere Spezialitäten beziehen wir von langjährigen Projektpartnern in Europa oder weltweit. So stammt z.B. der Sesam für unser Sesamöl von der Sekem-Farm in Ägypten, die im Jahr 2003 mit dem alternativen Nobelpreis ausgezeichnet wurde.

Herstellung

Das Öl wird auf schonende Weise ohne äußere Wärmezufuhr gepresst. Hierdurch bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten. In einer dreistufigen, schonenden Filtration erfahren die Öle ihre Abrundung. Im Gegensatz zu vielen anderen Verfahren werden NATURATA Öle ohne Hilfsstoffe und Zentrifugen gefiltert. Das Öl fließt unter niedrigem Druck durch Papierfilter, was für die Qualität und den Geschmack von besonderer Bedeutung ist. Im Qualitätslabor werden laufend zahlreiche Qualitätsparameter sowohl bei den Rohstoffen als auch bei den fertigen Ölen gemessen und überwacht. Im gesamten Verarbeitungsprozess wird sichergestellt, dass wenig Sauerstoff ins Öl gelangt, was zu einer qualitätsmindernden Oxidation führen würde.

Natives Speiseöl

Die Bezeichnung „nativ“ steht für eine besondere Güteklasse bei Bio-Ölen. Die Qualitätskriterien wurden vom Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) klar definiert: Die Rohstoffe stammen ausschließlich aus kontrolliert biologischem Ursprung, sie werden ausschließlich mechanisch, ohne äußere Wärmezufuhr gepresst (kaltgepresst) und es wird auf jegliche Nachbehandlung verzichtet (Ausnahme: Filtern). So entstehen naturbelassene Öle, die noch alle wichtigen Inhaltsstoffe besitzen und einen unverwechselbaren, arteiligen Geschmack aufweisen.

Naturata AG · D-71711 Murr

Telefon +49 (0)7144 / 8961-51

Fax +49 (0)7144 / 8961-41

eMail kontakt@naturata.de

www.naturata.de



Saatenöle

Vielfältig und wertvoll

www.naturata.de

Naturata AG · D-71711 Murr



	Sonnenblumenöl	Distelöl	Rapsöl	Salat-Öl	Leinöl	Kürbiskernöl	Sesamöl	Weizenkeimöl	Leindotteröl	Hanföl	Sojaöl	Sesamöl, geröstet	Erdnussöl
Rohstoff	Sonnenblumenkerne	Samen der Färberdistel	Samen der Rapspflanze	Samen der Rapspflanze, Sonnenblumenkerne Leinsamen	goldene Leinsaat (Samen der Flachspflanze)	Getrocknete und geröstete Kürbiskerne (Gleisdorfer Ölkürbis)	Sesamsaat	Weizenkeime	Leindotter-Samen	Hanfsamen	Sojabohnen	geröstete Sesamsamen	Erdnusskerne
Herkunftsland	wechselnd (Deutschland, Österreich, Ungarn)	Argentinien oder Australien	Deutschland oder Rumänien	wechselnd, abhängig von Verfügbarkeit	wechselnd, abhängig von Verfügbarkeit	wechselnd, abhängig von Verfügbarkeit	Ägypten (SEKEM-Projekt)	Deutschland	Deutschland	Deutschland / Österreich	wechselnd, abhängig von Verfügbarkeit	Paraguay, Mexiko	wechselnd, abhängig von Verfügbarkeit
Qualität	kontrolliert biologischer Anbau / demeter	kontrolliert biologischer Anbau	kontrolliert biologischer Anbau / demeter	demeter	kontrolliert biologischer Anbau / demeter	kontrolliert biologischer Anbau	demeter	konventionell	demeter	kontrolliert biologischer Anbau / demeter	kontrolliert biologischer Anbau	kontrolliert biologischer Anbau	kontrolliert biologischer Anbau
Gehalt* (in 100g) an: gesättigten Fettsäuren ungesättigten Fettsäuren einfach (Ölsäure) mehrfach davon: Linolsäure (Omega 6) Linolensäure (Omega 3)	12,4 g 174 g 69,1 g 68,8 g	10,3 g 15,1 g 74,2 g 74,0 g	7,8 g 63,2 g 29 g 21,4 g 7,6 g	7,7 g 63,5 g 28,5 g 21,0 g 7,5 g	10,1 g 24,5 g 64,8 g 16,5 g 47,9 g	18,5 g 36,6 g 44,5 g 44,1 g	15,9 g 40,9 g 43,1 g 41,9 g 1,0 g	17,3 g 18,2 g 64,1 g 56,7 g 7,2 g	10,2 g 35,0 g 53,8 g 16,0 g 33,9 g	9,6 g 11,8 g 78,6 g 60,5 g 17,0 g	14,3 g 23,9 g 59,9 g 52,9 g 6,8 g	15,9 g 40,9 g 44,2 g 43,1 g 1,0 g	21,2 g 36,0 g 41,2 g 40,4 g 0,7 g
Vitamin E**	63 mg	44 mg	23 mg	23 mg	6 mg		4 mg	233 mg	175 mg	3,8 mg			
Geschmack	mild, fein nussig	mild	frisch, mild, saartig, leicht nussig	mild, harmonisch	intensiv nussig-saartig, mit art eigener Bitternote	aromatisch nussig	aromatisch, arttypisch fein-nussig	fein getreidig	charaktervoll, blumig, leicht erbsig	nussig	mildes Soja-Aroma	aromatisch nussig	nuss
Gebindegrößen	6 x 500 ml 6 x 750 ml	6 x 500 ml	6 x 500 ml	6 x 500 ml	4 x 250 ml	4 x 250 ml	4 x 250 ml 6 x 500 ml	4 x 250 ml	4 x 250 ml	4 x 250 ml	4 x 250 ml	4 x 250 ml	4 x 250 ml
Besonders gut geeignet für:	Salat/Rohkost, zum Dünsten	Salat/Rohkost, zum Dünsten	Salat/Rohkost, zum Dünsten	Salat/Rohkost, zum Dünsten	Salat/Rohkost, zum Dünsten	Salat/Rohkost, Süßspeisen	Salat/Rohkost, Süßspeisen, zum Dünsten	Salat/Rohkost, Süßspeisen	Salat/Rohkost, zum Dünsten	Salat/Rohkost	zum Dünsten	zum Dünsten	zum Dünsten und Braten
Besonderheiten/ Tipps:	reich an Linolsäure; gut geeignet zum Herstellen von Mayonnaise und Remouladen, ideal auch zum Dünsten von Gemüse	höchster Linolensäuregehalt aller Pflanzenöle; sehr mild im Geschmack, daher ideal als „Einstiegericht“ für Verbraucher, die bislang keine nativen Öle gewohnt sind; besonders gut zu Salaten und Rohkost	ideale Fettsäurezusammensetzung (ausgewogene Mischung der essentiellen Fettsäuren Linol- und Linolensäure); ideales „Allround-Öl“; mit seinem milden Aroma unterstreicht es den Eigengeschmack der Speisen	ausgewogene Kombination der Inhaltsstoffe aus Raps-, Sonnenblumen- und Leinöl; hervorragend geeignet für alle Salatsaucen; sollte nicht erhitzt werden	höchster Gehalt an der essentiellen Fettsäure Linolensäure; diese wird leicht abgebaut, deshalb nach dem Öffnen kühl lagern und rasch verbrauchen. Bekommt nach dem Öffnen leichte Bitternote; sehr gut zu Spezialitäten wie Kartoffeln und Quark; nicht erhitzen	Klassiker der österreichischen Küche; verleiht Rohkostgerichten einen aromatisch nussigen Geschmack; sogar Süßspeisen lassen sich mit Kürbiskernöl verfeinern; wegen des intensiven Geschmacks sparsam verwenden	gute Haltbarkeit durch die natürlichen Antioxidanzien Sesamol und Sesamolin; besonders gern verwendet in der asiatischen Küche; eine Abwechslung zum Backen und für Süßes	von allen Speiseölen höchster Gehalt an Vitamin E; deshalb geeignet für Rohkostzubereitung, Beigabe zu Müsli und Quarkspeisen; darf nicht erhitzt werden	ist eine Alternative zum Leinöl, jedoch weniger intensiv im Geschmack; es eignet sich sehr gut für Salate oder zur Abrundung von gekochtem Gemüse; zu Kartoffeln mit Quark ist es die perfekte Ergänzung	optimale Zusammensetzung von Omega-6 zu Omega-3, bemerkenswert ist der hohe Gehalt an Linolensäure; gibt vielen Speisen den besonderen Pfiff, z.B. Sommersalaten, Saucen, Suppen oder Quarkgerichten	für die Zubereitung asiatischer Gerichte im Wok besonders gut geeignet	ideales Würmittel für die asiatische Küche. Die fernöstlichen Speisen erhalten bereits durch wenige Tropfen eine besonders aromatische Note	sehr gut geeignet zum Dünsten, Braten und Kochen im Wok

* Werte unterliegen natürlichen Schwankungen

** zum Teil Literaturwerte