

Inderøy 64° Nord rapsolje 250 ml

Inderøy 64° Nord kaldpresset extra virgin er verdens nordligste rapsolje med en ren smak og kvalitet, laget av nøye utvalgte rapsfrø fra Berg gård, Trøndelag. Oljen er rik på sunne fettsyrer av omega-3 og har en delikat nøtteaktig smak med hint av sitrus, som gjør den ideell til salater, marinader, supper og lett steking.

Inderøy 64° Nord holder til i vakkert kulturlandskap på Berg Gård i Inderøy, Trøndelag. Berg gård er Kirsti Farbu og Svein Berfjord, og deres tre barn Jørgen, Petter og Vebjørn. De kommer opprinnelig fra Mosjøen, og kjøpte Berg Øvre på Inderøy i 1987. Siden den gang har de brukt det meste av tid og ressurser på å bygge opp og restaurere gården. De har bygget nygammelt flerbrukshus med slakteri, gårdsmatkjøkken, landhandel og spisested. I tillegg har de drevet omfattende kulturlandskapspleie og nydyrking, med en allsidig produksjon for å utnytte alle gårdens ressurser. Berg Gård er først i Norge til å dyrke brune og gule sennepsfrø. Det dyrkes også rapsfrø på omliggende arealer og flere typer akevitter.

Produktnummer	422000
EPD-nummer	6680946
Antall i kartong	9

* 6 6 8 0 9 4 6 *

Den kaldpressede rapsoljen er allsidig og egner seg til både matlaging og som smakstilsetning. Den er perfekt for salater, marinader og sauser, hvor dens nøtteaktige smak og et hint av sitrus kan skinne. Oljen gir et delikat og balansert preg til enhver rett. Den kan brukes til steking på lav til medium varme. Røykpunkt på 200-220 grader.

Rapsoljen har en mild, nøtteaktig smak med hint av grønt og sitrus. Frøene blir først renset, for så å bli kaldpresset til god matolje. Kaldpressing gjør at det bevarer den naturlige nøtteaktige smaken og næringsstoffene, inkludert sunne fettsyrer av omega-3 og antioksidanter. Dette gir en balansert og lett smak som ikke overskygger andre ingredienser.