

Lehnsgaard rapskimolje m /sitron 250 ml



Kaldpresset rapskimolje fra Bornholm i Danmark, med høyt innhold av enkelt- og flerumettede fettsyrer. Smaksatt med sitron.

Lehnsgaard rapskimolje er kaldpresset, og helt uten tilsetningsstoffer. Oljen er fremstilt etter rensing og avskalling av rapsfrøene, altså frøets rene kim. Oljen er filtrert og har et høyt innhold av enkelt- og flerumettede fettsyrer, noe som gjør den til noe av de sunneste fettstoffet som finnes. Å spise rapskimolje har mange av de samme positive virkningene som å spise fiskeolje.

Dette er en rapsolje som egner seg både hos kokker og i hjemmet. Den kan fint erstatte eller supplere smør, margarin og olivenolje i matlagingen.

Rapskimolje fra Lehnsgaard med sitron smaker rent og friskt. Avskallingen av rapsfrøene før pressing forfiner smaken, og gir oljen en klar og gylden farge.