Rügener Rapsöl

Seit 2010 ist unser Rapsöl jährlich prämiert.

Im schönen Monat Mai erstrahlt die Insel Rügen jährlich in einem goldgelben Kleid. Prachtvolle Rapsfelder erstrecken sich weit über die Insel. Zwischen Rambin und Samtens, im beschaulichen Rothenkirchen, hat der Rügener Landhandel seinen Standort. Hier wird unser ausgezeichnetes Rügener Rapsöl hergestellt. Nachdem wir die kleinen schwarzen Rapskörner von unseren umliegenden Feldern abgeerntet und durch ein besonders schonendes Verfahren ausgepresst haben, füllen wir das gewonnene

Bei dem Rapsöl sind die Fettsäuren so ideal verteilt wie bei keinem anderen Speiseöl.

Rapsöl per Hand in die Dose. Diese schlanke, schwarze Weißblechdose trägt dazu bei, alle wertvollen und gesunden Inhaltsstoffe optimal zu schützen. Rügener Rapsöl ist gekennzeichnet durch seine goldgelbe Farbe und einen angenehm nussigen Geschmack. In der Küche ist es vielseitig einsetzbar. Probieren Sie es aus bei der Zubereitung von Salatsaucen, Dips und Marinaden, zum Braten oder beim Backen!

Vom Anbau über die Verarbeitung bis hin zur Abfüllung alles aus einer Hand.

Das Beste von Rügen in unserem ONLINESHOP:
www.ruegener-rapsoel.de

SCHON GEWUSST?

Kaltgepresstes Rapsöl ist reich an ungesättigten Fettsäuren und weist zudem ein besonders günstiges Verhältnis von Omega-3- zu Omega-6-Fettsäuren auf. Deswegen gilt es als sehr gesund.

Bestes, mehrfach prämiertes und im besonders schonenden Kaltpressverfahren gewonnenes Rügener Rapsöl.

Ein ideales Präsent für Rügenliebhaber oder jene, die es noch werden wollen.

Unsere Geschenkboxen:

1. Rügenreise
2. Pure Natur
3. Rügener Goldschatz
4. Störtebekers Gaumenfreude

KISS THE COOK
GESUND LEBEN - GESUND ESSEN!

Rügener Landhandel

Rothenkirchen 24
18573 Rambin
03 83 06 / 71 04
info@ruegener-rapsoel.de
www.ruegener-rapsoel.de

Ausgezeichnet im Geschmack!

NEUGIERIG?
An unseren **SCHNUPPERTAGEN** sind Groß & Klein willkommen – zum Schauen, Probieren und Fragen stellen!
Führungen ab 10 Personen nach Absprache.

ÖFFNUNGSZEITEN:
Mo – Fr: 7.00 – 16.00 Uhr

REZEPTVORSCHLAG:

ZITRONENKUCHEN: AUF DEM BLECH

ZUTATEN:

4 Eier
1 Tasse Rügener Rapsöl
2 Tassen Zucker
2 Bio-Zitronen (Abrieb und Saft)
3 Tassen Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Tasse Selters
1 Prise Salz
250g Puderzucker

ZUBEREITUNG:

Eier, Zucker, Öl und Zitronenabrieb schaumig schlagen.

Mehl, Backpulver, Salz mischen und einarbeiten. Zum Schluß Selters zugeben. 20 - 25 Minuten auf dem gefetteten Backblech im vorgeheizten Backofen backen. Temperatur: Gas: Stufe 3-4, Strom 170°, Umluft 150°. Abkühlen lassen und herauslösen. Einen Guss aus Zitronensatz und Puderzucker bereiten und den Kuchen damit bestreichen.

Wir wünschen „Guten Appetit"!

Glücksgefühl

Rügener Rapsöl

Weil wir lieben was wir tun!

584.000 Rapskörner für 1L Rapsöl

Mild & nussig

Regional für Sie da!

Kaltgepresst