

Rapsöl

Vielseitig und gesund



Heutiges Rapsöl zeichnet sich durch wenige gesättigte Fette, viel Ölsäure und einen hohen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren aus. Dies macht es sehr gesund und zum beliebtesten Speiseöl der Deutschen.

Qualitäten & Verwendung

Wir führen Rapsöl in den folgenden Qualitäten für Sie

Art.-Nr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
214031	Rapsöl raffiniert extrahiert Ph. Eur.	Ja	Ja	Ja
214020	Rapsöl kaltgepresst FOOD		Ja	
214122	Bio Rapsöl raffiniert		Ja	
214120	Bio Rapsöl kaltgepresst		Ja	





Rapspflanze & Rapssamen

Raps (*Brassica napus*) gehört zur Familie der Kreuzblütengewächse wie Rübe und Kohl, kann aber eine Höhe von bis zu 150 cm erreichen. Die einjährige grüne Rapspflanze wird in Europa in der Regel als Winterraps angebaut. Winterraps wird zwischen Juli und Oktober gesät und steht dann bis zu einem Jahr auf dem Feld. Gegenüber Sommerraps zeichnet sich Winterraps aufgrund der längeren Vegetationsperiode durch einen höheren Ertrag aus. Die Blütezeit der Rapspflanzen beträgt 3 Wochen und ist in Abhängigkeit der Sorte und geographischen Lage zwischen April und Juli. Zuerst blüht der Haupttrieb (Mitteltrieb) leuchtend gelb, danach blühen die Seitentriebe. Im Anschluss an die Blüte reifen die Körner in den Schoten heran. Diese sind zu Beginn grün, 5 bis 10 cm lang und enthalten zwischen 20 und 35 Körner. Kurz vor der Ernte im Frühsommer reifen die grünen Schoten ab und werden braun. Außerdem verliert die Rapspflanze ihre Blätter. Die gewonnenen Körner sind schwarz und rund und haben eine Tausendkornmasse von circa 5 Gramm.

Die Rapspflanze gedeiht am besten in nährstoffreichen, tiefgründigen Böden. Sehr tonige Böden mit starker Neigung zu Staunässe sind ungeeignet für den Rapsanbau.



Anbau & Ertrag

Die weltweit größten Anbauer von Raps sind Kanada, China, Indien, Frankreich, Deutschland und Polen. Die weltweit produzierte Erntemenge beträgt circa 70 Mio. t. Die Haupterntezeit liegt im Frühsommer.

Je nach Verarbeitungsmethode fallen ca. 66 % der Rapssaatmasse als Koppelprodukte (Rapskuchen, Rapsexpeller, Rapaextraktionsschrot) an. Diese Koppelprodukte werden hauptsächlich als Futtermittel verwendet. Ein weiteres Nebenprodukt bei der Rapsölverarbeitung zu Biodiesel ist Glycerin.

Hintergrund / Geschichte

Der Raps ist eine sehr alte Kulturpflanze der gemäßigten Breiten. Das Ursprungsland ist unklar, vermutlich liegt es in Eurasien, wo die Pflanze schon 2000 v. Chr. erwähnt wird. Der Name Rüböl leitet sich nicht etwa von der (Zucker) Rübe sondern von dem mittelalterlichen Wort "Rübse"(=Raps) ab.

Jahrhundertlang war für Rüböl der hohe Gehalt an Erucasäure kennzeichnend, der nicht nur der menschlichen Ernährung hinderlich ist (pathologische Veränderung des Herzmuskels, Herzverfettung), sondern auch bei Tieren gesundheitliche Schäden (verminderten Appetit, geringeres Gewicht, vergrößerte Schilddrüse) verursachte. Daher verwendete man Rapsöl zunächst als Lampenöl. Erst durch die Züchtung von erucasäurearmen Sorten in den 1970er-Jahren wurde Rüböl für die menschliche Ernährung einsetzbar (1973 Erstzulassung einer erucasäurearmen Rapsorte in Deutschland durch das Bundessortenamt).



Rapsöl

raffiniert extrahiert Ph. Eur.

**Artikelnummer:**

214031

INCI Bezeichnung:

Brassica Campestris Seed Oil

CAS Nummer:

8002-13-9

Botanischer Name:

Brassica napus L. und Brassica campestris L.

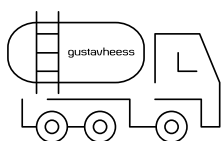
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

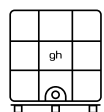
Zertifizierungen:

Kosher

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



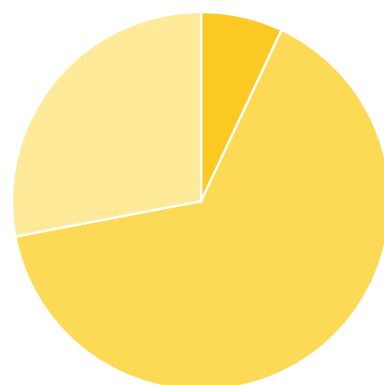
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	7 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	65 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	28 g

Zusammensetzung

C18:1 Ölsäure	50 – 67 %
C18:2 Linolsäure	16 – 30 %
C22:1 Erucasäure	max. 2 %

Verhältnis Fettsäuren



	Gesättigte Fettsäuren
	Einfach ungesättigte Fettsäuren
	Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Gustav Heess

Rapsöl raffiniert extrahiert Ph. Eur.

Die Herstellung unseres raffinierten Rapsöls beginnt mit der Ernte der Rapssamen im Sommer, wenn die Schoten braun sind und sich leicht öffnen lassen. Nach der Reinigung der Samen werden die Schalen entfernt, wobei die Kerne freigelegt und die Schalen als Nebenprodukt gewonnen werden. Die geschälten Rapssamenkerne werden anschließend zu Flocken verarbeitet, um ihre Oberflächenstruktur zu verbessern. Bei der folgenden Konditionierung wird der Feuchtigkeitsgehalt der Flocken angepasst, um die Ölausbeute zu erhöhen. Durch rein mechanische Extraktion wird das Rohöl von den festen Bestandteilen, dem Presskuchen, getrennt. Das Rohöl wird schließlich gefiltert, um natürliche Schwebstoffe zu entfernen und eine hohe Qualität und Reinheit sicherzustellen, die in unserem nach DIN ISO 17025 zertifizierten Labor bestätigt wird.

Unser raffiniertes Rapsöl erfüllt die Anforderungen der Europäischen Pharmakopöe und wird kontinuierlich durch einen speziellen Prüfplan auf höchste Qualität kontrolliert. Durch diversifizierte Lieferketten, die verschiedene Saatquellen sowie Standorte für Ölmühlen und Raffinerien umfassen, gewährleisten wir eine zuverlässige Versorgung, selbst bei regionalen Zwischenfällen wie extremen Wetterereignissen.



Verwendung

- In der Hautpflege wird es wegen seiner nährenden und feuchtigkeitsspendenden Eigenschaften eingesetzt, die zur Verbesserung der Hautbarriere beitragen können
- Einsatz in Haarpflegeprodukten, um die Haare zu stärken, Spliss vorzubeugen und einen natürlichen Glanz zu verleihen
- Häufige Verwendung in der Seifenherstellung aufgrund seiner schaumbildenden Fähigkeiten und der sanften Reinigung der Haut
- Kommt in Lippenbalsamen zum Einsatz, um trockene und rissige Lippen weicher zu machen und zu pflegen
- Beliebt als Trägeröl

Kosmetik

Rapsöl, das sowohl mehrfach ungesättigte als auch einfach ungesättigte Fettsäuren enthält, ist vielseitig einsetzbar – sowohl für die Zubereitung kalter Gerichte als auch für das Kochen, Backen und Frittieren bei hohen Temperaturen, was durch seinen niedrigen Wasseranteil begünstigt wird. In der Zubereitung kalter Speisen, wie Salaten, wird es aufgrund seines reichhaltigen Gehalts an Linolsäure und Linolensäure geschätzt.

Lebensmittel

- Wird in pharmazeutischen Salben und Cremes verwendet, um deren Konsistenz zu optimieren und die Hautpenetration von Wirkstoffen zu fördern
- In der Produktion pharmazeutischer Weichkapseln fungiert Rapsöl als sicheres und inertes Füllmaterial für öllösliche Wirkstoffe

Pharmazie



**Artikelnummer:**

214020

INCI Bezeichnung:

Brassica Campestris Seed Oil

CAS Nummer:

8002-13-9

Botanischer Name:

Brassica napus L. und Brassica campestris L.

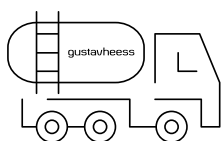
Verwendung:

Lebensmittel

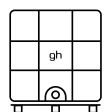
Zertifizierungen:

Kosher, NATRUE

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



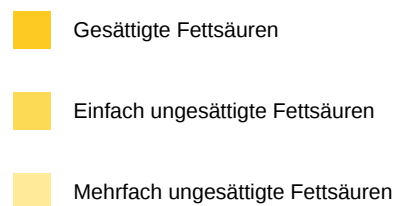
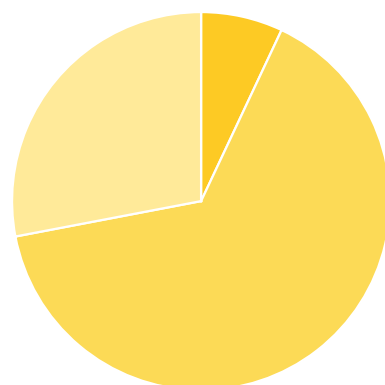
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	7 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	65 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	28 g

Zusammensetzung

C18:1 Ölsäure	50 – 67 %
C18:2 Linolsäure	16 – 30 %
C22:1 Erucasäure	max. 2 %

Verhältnis Fettsäuren



Gustav Heess

Rapsöl kaltgepresst FOOD

Die Herstellung unseres kaltgepressten Rapsöls beginnt mit der Ernte der Rapssamen zur Sommerzeit, wenn die Schoten bräunlich sind und sich leicht öffnen lassen. Vor der weiteren Verarbeitung durchlaufen die Samen einen Reinigungsprozess, gefolgt vom Entfernen der Schalen, wobei die Kernbestandteile freigelegt und die Schalen als Nebenprodukt gewonnen werden.

Die geschälten Rapssamenkerne werden daraufhin flockiert, um ihre Oberflächenstruktur zu optimieren. Anschließend erfolgt die Konditionierung der Flocken, bei welcher der Feuchtigkeitsgrad für eine erhöhte Ölgewinnung angepasst wird. Mittels rein mechanischer Extraktion wird das Rohöl von den festen Bestandteilen, dem sogenannten Presskuchen, getrennt. Das gewonnene Rohöl wird abschließend gefiltert, um natürliche Rückstände zu entfernen und einen hohen Qualitäts- und Reinheitsgrad zu erhalten, welcher durch Analysen in unserem nach DIN ISO 17025 zertifizierten Labor garantiert wird. Mit seiner angenehmen, leicht saatischen Note und seinem wertvollen Fettsäureprofil eignet es sich ideal für eine Vielzahl von Lebensmittelanwendungen.



Verwendung

Rapsöl, reich an mehrfach und einfach ungesättigten Fettsäuren, ist sehr vielseitig und eignet sich sowohl für kalte Speisen als auch für Kochen, Backen und Frittieren, dank seines geringen Wassergehalts. In der kalten Küche, etwa für Salate, wird es aufgrund seines hohen Gehalts an Linolsäure und Linolensäure geschätzt.

Lebensmittel



Bio Rapsöl

raffiniert

**Artikelnummer:**

214122

INCI Bezeichnung:

Brassica Campestris Seed Oil

CAS Nummer:

8002-13-9

Botanischer Name:

Brassica napus L. und Brassica campestris L.

Verwendung:

Lebensmittel

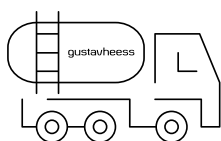
Zertifizierungen:

EU-Bio, Kosher

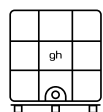
Herkunft:

Unser Rapsöl raffiniert aus biologischem Anbau stammt hauptsächlich aus Skandinavien und dem Baltikum.

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



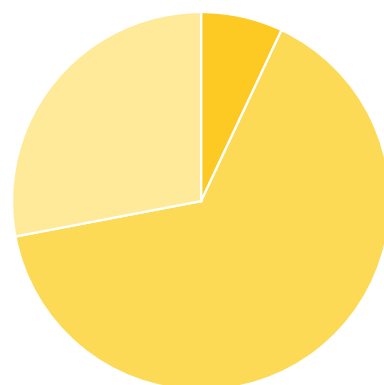
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	7 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	65 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	28 g

Zusammensetzung

C18:1 Ölsäure	50 – 67 %
C18:2 Linolsäure	16 – 30 %
C22:1 Erucasäure	max. 2 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Gustav Heess

Bio Rapsöl raffiniert

Unser raffiniertes Bio Rapsöl wird ausschließlich von langjährigen Partnerlandwirten bezogen, deren Anbaumethoden wir genau kennen und nachverfolgen können, dank einer festen Vertragspartnerschaft. Unsere Agrarexperten sind aktiv in den Anbauprozess eingebunden, überwachen diesen persönlich auf den Feldern und sichern so die durchgehende Nachvollziehbarkeit vom Säen bis zur Produktion des Öls. Diese enge Zusammenarbeit erlaubt uns, die Anbaumethoden direkt zu beeinflussen und garantiert somit höchste Qualität unserer Ölherstellung.

Bei der Produktion unseres raffinierten Bio Rapsöls legen wir großen Wert auf strenge Qualitätskontrollen, durchgängige Nachverfolgbarkeit und nachhaltige Praktiken. Eine vielseitige Fruchtfolge, die den Gebrauch synthetischer Produkte auf ein Minimum reduziert, die Fruchtbarkeit des Bodens verbessert und kurze Transportwege ermöglicht, sind hervorzuheben. Die komplette Verwertung der Rapspflanze reduziert Verschwendung und trägt zu einem gesunden Ökosystem bei. Zusätzlich unterstützt der Anbau die Gesundheit und das Wachstum der einheimischen Bienenpopulationen, wodurch die Produktion von Honig gefördert wird und die Nachhaltigkeit unseres raffinierten Bio Rapsöls zusätzlich hervorgehoben wird.



Verwendung

Rapsöl, das sowohl mehrfach ungesättigte als auch einfach ungesättigte Fettsäuren enthält, ist vielseitig einsetzbar – sowohl für die Zubereitung kalter Gerichte als auch für das Kochen, Backen und Frittieren bei hohen Temperaturen, was durch seinen niedrigen Wasseranteil begünstigt wird. In der Zubereitung kalter Speisen, wie Salaten, wird es aufgrund seines reichhaltigen Gehalts an Linolsäure und Linolensäure geschätzt.

Lebensmittel





Nachhaltigkeit & Verantwortung

Die Rapssaat für unser Bio Rapsöl wird extensiv in einer vielseitigen weiten Fruchtfolge angebaut. Dies bedeutet, dass zwischen dem Anbau von Raps auf dem gleichen Feld in der Regel zwischen 5 und 7 Jahren vergehen. Die Landwirte stellen über den mehrjährigen Anbau von Leguminosen sowie Tierhaltung den Erhalt der Bodenfruchtbarkeit sicher. Zusätzlich werden durch die weite Fruchtfolge der Unkrautdruck und Befall mit Schadinsekten wie den Rapsglanzkäfern reduziert. Dieser Anbau steht somit in Kontrast zu der sonst leider oft üblichen Praxis im Biorapsanbau. Oft wird in der Branche versucht, mittels Zukaufs von biologischen Düngern und Pflanzenschutzmitteln ein zu starker Fokus auf die Marktfrüchte wie Raps zu kompensieren. Dies ist jedoch wenig Nachhaltig und entspricht nicht dem ursprünglichen Gedanken einer nachhaltigen biologischen Produktion mit einem geschlossenen Nährstoffkreislauf.

Ein weiterer wichtiger Vorteil der Rapspflanze ist, dass diese vollkommen verwertet werden kann, so dass kein Abfall hinterlassen wird. So lässt man Rapsstroh nach der Ernte auf dem Acker verbleiben – es ist ein idealer Humusbildner. Die Wurzeln der Rapspflanze dienen als Stickstoffspeicher und lockern den Boden auf. Dadurch kann der Düngemiteinsatz bei der darauffolgenden Ackerfrucht deutlich verringert werden. Der bei der Ölpressung gewonnene Presskuchen wird als hochwertiges Proteinfuttermittel eingesetzt.

Während der Blütezeit stellen Imker ihre Bienenvölker in der Nähe

der Felder auf. Von einem Hektar Fläche sammeln die Bienen Nektar für bis zu 100 kg Honig. Der gewonnene Rapshonig hat einen milden Geschmack, weiße bis hellbeige Farbe und eine cremige Konsistenz.



Bio Rapsöl

kaltgepresst

**Artikelnummer:**

214120

INCI Bezeichnung:

Brassica Campestris Seed Oil

CAS Nummer:

8002-13-9

Botanischer Name:

Brassica napus L. und Brassica campestris L.

Verwendung:

Lebensmittel

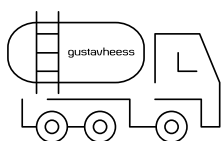
Zertifizierungen:

EU-Bio, Kosher

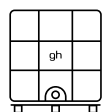
Herkunft:

Unser Rapsöl kaltgepresst aus biologischem Anbau stammt hauptsächlich aus Skandinavien und dem Baltikum.

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



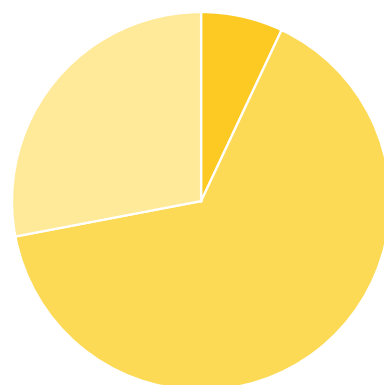
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	7 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	65 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	28 g

Zusammensetzung

C18:1 Ölsäure	50 – 67 %
C18:2 Linolsäure	16 – 30 %
C22:1 Erucasäure	max. 2 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Gustav Heess

Bio Rapsöl kaltgepresst

Unser kaltgepresstes Bio Rapsöl stammt ausschließlich von uns bekannten und rückverfolgbaren Landwirten mit denen wir durch den Vertragsanbau schon seit Langem eine enge Zusammenarbeit pflegen. Diese Kooperation ermöglicht es unseren eigenen Agraringenieuren, den Anbauprozess direkt vor Ort auf den Feldern zu begleiten und damit die lückenlose Rückverfolgbarkeit von der Aussaat bis zur Ölproduktion zu gewährleisten. Durch unseren direkten Einfluss auf die Anbaumethoden im Rahmen des Vertragsanbaus sichern wir uns die beste Qualität für unser kaltgepresstes Bio Rapsöl.

Die Herstellung unseres Bio Rapsöls zeichnet sich neben den strengen Kontrollen auf allen Ebenen der Wertschöpfungskette und der vollständigen Rückverfolgbarkeit auch durch seine Nachhaltigkeit aus. Eine breit gefächerte Fruchtfolge, welche den Einsatz künstlicher Mittel auf ein Minimum reduziert, die Bodenfruchtbarkeit erhöht und die kurzen Lieferketten stechen dabei heraus. Die ganzheitliche Nutzung der Rapspflanze minimiert Abfall und fördert ein gesundes Bodenökosystem. Darüber hinaus fördert der Anbau die Gesundheit und das Wachstum der lokalen Bienenvölker, was wiederum die Produktion von Honig positiv beeinflusst. Dies verleiht unserem kaltgepressten Bio Rapsöl eine besondere Qualität und unterstreicht seinen Beitrag zur Nachhaltigkeit.



Verwendung

Rapsöl, das sowohl mehrfach ungesättigte als auch einfach ungesättigte Fettsäuren enthält, ist vielseitig einsetzbar – sowohl für die Zubereitung kalter Gerichte als auch für das Kochen, Backen und Frittieren bei hohen Temperaturen, was durch seinen niedrigen Wasseranteil begünstigt wird. In der Zubereitung kalter Speisen, wie Salaten, wird es aufgrund seines reichhaltigen Gehalts an Linolsäure und Linolensäure geschätzt.

Lebensmittel





Nachhaltigkeit & Verantwortung

Die Rapssaat für unser Rapsöl wird extensiv in einer vielseitigen weiten Fruchtfolge angebaut. Dies bedeutet, dass zwischen dem Anbau von Raps auf dem gleichen Feld in der Regel zwischen 5 und 7 Jahren vergehen. Die Landwirte stellen über den mehrjährigen Anbau von Leguminosen sowie Tierhaltung den Erhalt der Bodenfruchtbarkeit sicher. Zusätzlich werden durch die weite Fruchtfolge der Unkrautdruck und Befall mit Schadinsekten wie den Rapsglanzkäfern reduziert. Dieser Anbau steht somit in Kontrast zu der sonst leider oft üblichen Praxis im Biorapsanbau. Oft wird in der Branche versucht, mittels Zukaufs von biologischen Düngern und Pflanzenschutzmitteln ein zu starker Fokus auf die Marktfrüchte wie Raps zu kompensieren. Dies ist jedoch wenig nachhaltig und entspricht nicht dem ursprünglichen Gedanken einer nachhaltigen biologischen Produktion mit einem geschlossenen Nährstoffkreislauf.

Ein weiterer wichtiger Vorteil der Rapspflanze ist, dass diese vollkommen verwertet werden kann, so dass kein Abfall hinterlassen wird. So lässt man Rapsstroh nach der Ernte auf dem Acker verbleiben – es ist ein idealer Humusbildner. Die Wurzeln der Rapspflanze dienen als Stickstoffspeicher und lockern den Boden auf. Dadurch kann der Düngemiteinsatz bei der darauffolgenden Ackerfrucht deutlich verringert werden. Der bei der Ölpresung gewonnene Presskuchen wird als hochwertiges Proteinfuttermittel eingesetzt.

Während der Blütezeit stellen Imker ihre Bienenvölker in der Nähe

der Felder auf. Von einem Hektar Fläche sammeln die Bienen Nektar für bis zu 100 kg Honig. Der gewonnene Rapshonig hat einen milden Geschmack, weiße bis hellbeige Farbe und eine cremige Konsistenz.

