

OELWERK.CH

**Wenn aus Gutem
durch Handwerk
etwas Feines
entsteht.**

**Andreas Fetscher &
Sandro Hängärtner**

OELWERK.CH
Rütihof 25
5722 Gränichen
+41 62 842 32 02
www.oelwerk.ch

Was macht unser Rapsöl so besonders?

Regional & natürlich

Der Raps für unsere Herstellung bauen wir in Suhr selber an und pressen das Öl sorgfältig auf dem Rütihof ob Gränichen. Bei der ungefilterten Verarbeitung verzichten wir gänzlich auf Zusatzstoffe und vertrauen der Beschaffenheit unserer Rapskörner. Dies garantiert uns eine hohe Qualität und Frische des Produkts.

Hochwertig & gesund

Unser feines Öl wird unter optimalen Bedingungen kaltgepresst – was es besonders hochwertig macht. Die intensiven Geschmacksstoffe und fettlöslichen Vitamine wie das Provitamin A und Vitamin E bleiben bei diesem Verfahren erhalten. So ist kaltgepresstes Rapsöl reich an ungesättigten Fettsäuren und ein wertvoller Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung. Unser Rapsöl ist eine gute Alternative zu herkömmlichen Ölen wie beispielsweise Sonnenblumen- oder Maiskeimöl und ist zum Braten (nicht zu heiss) und Kochen ebenso geeignet wie für Salatsaucen oder zum Abschmecken von Gerichten.

UNSER RAPSÖL

**Angebaut in Suhr,
kaltgepresst auf dem
Rütihof ob Gränichen.**

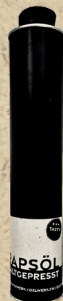


Rapsöl

Ideal für Salatsaucen,
Fleischmarinaden oder
zum Abschmecken von
Gemüse.

Rapsöl Tasty

Tasty-Rapsöl mit mehr Pfiff.
Das Anrösten des Rapses
verleiht dem Öl ein nussiges
Aroma. Ideal für Salat-
saucen, Fleischmarinaden
und zum Abschmecken
von Gemüse.



Bergbeizeröl Melchior

Die rassige Variante mit
Chili, Senfkörnern und
Kräutern, welche auf dem
Rütihof ob Gränichen ge-
zogen wurden. Ein feines
Raps-Kräuteröl für Salate,
Gemüse und für ans Fleisch
nach dem Braten.

Bergbeizeröl Sophia

Versetzt mit Senfkörnern
und Kräutern, welche auf
dem Rütihof ob Gränichen
gezogen wurden. Ein feines
Raps-Kräuteröl für Salate,
Gemüse und für ans Fleisch
nach dem Braten.

