



24 native Rapsöle mit der DGF-Rapsöl-Medaille prämiert

(ddp direct) Berlin, 24. Januar 2013 ? Für ihren herausragenden Geschmack zeichnete die Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF) heute 24 native Rapsöle mit der DGF-Rapsöl-Medaille 2012/2013 aus. Bei der Veranstaltung während der Grünen Woche unter der Schirmherrschaft der Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Ilse Aigner wurden von den 38 zum Wettbewerb einge-reichten Produkten die besten nativen Rapsöle von Herstellern aus mehreren europäischen Ländern prämiert. Die DGF vergibt ihr Gütesiegel in diesem Jahr zum siebten Mal. ?Die kompetente und unabhängige Qualitätsprüfung macht die DGF-Rapsöl-Medaille zu einem Gütesiegel, das den Verbrauchern Orientierung gibt?, betont Peter Bleser, Parlamentarischer Staatssekretär bei der Bundesministerin im BMELV.

Die sensorische Prüfung der nativen Rapsöle übernahmen in diesem Jahr erstmalig die von der DGF neu ausgebildeten und akkreditierten DGF-Rapsölpanels, die künftig regelmäßig Hersteller bei der Qualitätssicherung unterstützen werden. Drei Prüfer-gruppen verkosteten unabhängig voneinander die eingereichten nativen Rapsöle und bewerteten ihre sensorische Qualität. Die prämierten Rapsöle dürfen nun ein Jahr lang mit dem Qualitätssiegel der DGF werben und so dem Verbraucher die hohe Qualität des Produktes kenntlich machen.

Native Rapsöle werden ohne Wärmezufuhr durch eine schonende Pressung gewonnen und anschließend gefiltert. Dadurch bleiben die charakteristischen Eigenschaften wie der leicht rapssaartige, nussige Geschmack, die honiggelbe Farbe sowie wertvolle sekundäre Pflanzenstoffe erhalten.

Immer mehr Menschen bevorzugen Rapsöl auch wegen seiner gesundheitsfördernden Eigenschaften. Ernährungswissenschaftler empfehlen es aufgrund seines ausgewogenen Verhältnisses von Omega-6- zu Omega-3-Fettsäuren. Ein Grund, warum der Verband der Oecotrophologen (VDOE) auch in diesem Jahr wieder Partner der Preisverleihung war.

Rapsöl ist mittlerweile das beliebteste Speiseöl der Deutschen: In jedem Haushalt wurden im Jahr 2011 im Durchschnitt 1,7 Liter Rapsöl verbraucht. Nicht nur wegen seines Geschmacks und der gesundheitlichen Vorzügen greifen immer mehr Verbraucher zu Rapsöl, auch seine vielfältigen Einsatzmöglichkeiten in der Küche machen es zu einem echten Allround-Talent. Gerade zur Verfeinerung von kalten Speisen ist natives Rapsöl bestens geeignet und verleiht Salaten, Dips und Marinaden eine besondere Note. Auch Spitzenköche verwenden deshalb gern hochwertige Rapsöle für ihre kulinarischen Kreationen.

Verbraucher, die den besonderen Geschmack schätzen, erhalten durch die DGF-Rapsöl-Medaille eine zuverlässige Hilfe beim Einkauf, um aus dem großen Warenangebot die richtige Auswahl zu treffen.

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://shortpr.com/k4g0j6>

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://www.themenportal.de/essen-trinken/24-native-rapsoele-mit-der-dgf-rapsoel-medaille-praemiert-59563>

=== DGF-Rapsöl-Medaille 2012/2013 (Bild) ===

Shortlink:

<http://shortpr.com/mja5c0>

Permanentlink:

<http://www.themenportal.de/bilder/dgf-rapsoel-medaille-2012-2013>

=== Liste der Gewinner der DGF-Rapsöl-Medaille 2012/2013 (Infografik) ===

Shortlink:

<http://shortpr.com/lo2377>

Permanentlink:

<http://www.themenportal.de/infografiken/liste-der-gewinner-der-dgf-rapsoel-medaille-2012-2013>

Pressekontakt

DGF Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V.

Herr Frank Amoneit
Postfach 04 40 90
60444 Frankfurt am Main

amoneit@dgfett.de

Firmenkontakt

DGF Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V.

Herr Frank Amoneit
Postfach 04 40 90
60444 Frankfurt am Main

shortpr.com/k4g0j6
amoneit@dgfett.de

-

