



Ausgezeichneter Geschmack - Prämierung von 27 nativen Rapsspeiseölen mit der DGF-Rapsöl-Medaille 2014

(Mynewsdesk) Berlin, 24. Januar 2014 ? Die Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF) verlieh heute während der Internationalen Grünen Woche in Berlin 27 nativen Rapsspeiseölen die DGF-Rapsöl-Medaille 2014. Die für ihren herausragenden Geschmack prämierten Rapsöle dürfen nun ein Jahr lang mit dem Qualitätssiegel der DGF werben und so dem Verbraucher ihre hohe Qualität kenntlich machen. Bei der Veranstaltung wurden von den 35 zum Wettbewerb eingereichten Produkten die 27 besten nativen Rapsöle von Herstellern aus Deutschland und der Schweiz prämiert. Die DGF vergibt ihr Gütesiegel in diesem Jahr zum achten Mal. ?Durch die fachkundige Qualitätsprüfung der unabhängigen Prüfergruppen ist die DGF-Rapsöl-Medaille ein bewährtes Gütesiegel, das den Verbrauchern Orientierung gibt?, betont Dr. Maria Flachsbarth, Parlamentarische Staatssekretärin beim Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

Die sensorische Prüfung der nativen Rapsspeiseöle übernahmen in diesem Jahr erneut die von der DGF ausgebildeten und akkreditierten DGF-Rapsölpanels. Zwei Prüfergruppen verkosteten unabhängig voneinander die eingereichten Öle und bewerteten ihre sensorische Qualität. Das Besondere an nativen Rapsölen ist, dass sie durch eine schonende Pressung ohne Wärmezufuhr gewonnen werden. Dadurch bleiben charakteristische Eigenschaften wie der leicht rapssaatige, nussige Geschmack, die honiggelbe Farbe sowie wertvolle sekundäre Pflanzenstoffe erhalten.

Rapsöl ist mittlerweile das beliebteste Speiseöl der Bundesbürger. Viele bevorzugen es wegen seiner ausgewogenen Zusammensetzung aus Omega-6- und Omega-3-Fettsäuren und damit seiner gesundheitsfördernden Eigenschaften. Ein Grund, warum der Verband der Oecotrophologen (VDOE) sich auch in diesem Jahr wieder als Partner an der Preisverleihung beteiligte.

Doch auch der feine Geschmack des Rapsöls und seine vielfältigen Einsatzmöglichkeiten in der Küche sind Gründe, warum immer mehr Verbraucher es verwenden. Natives Rapsöl eignet sich besonders gut zur Verfeinerung von kalten Speisen und verleiht Salaten, Dips und Marinaden eine besondere Note. Das wissen auch Spitzenköche für ihre kulinarischen Kreationen zu schätzen.

Bei der Auswahl von Produkten mit hervorragendem Geschmack bietet die DGF-Rapsöl-Medaille Verbrauchern zuverlässige Hilfe. Bei den so ausgezeichneten Ölen ist Genuss garantiert.

Kontakt für die Presse:
DGF Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V.
Dr. Frank Amoneit
Postfach 90 04 40
60444 Frankfurt/Main
Tel: 069/ 7917 529
Fax: 069/ 7917 564
amoneit@dgfett.de

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:
<http://shortpr.com/1ij3y5>

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:
<http://www.themenportal.de/essen-trinken/ausgezeichneter-geschmack-praemierung-von-27-nativen-rapsspeiseoelen-mit-der-dgf-rapsoel-medaille-2014-41391>

=== Rapsöl-Medaille 2014 (Bild) ===

Shortlink:
<http://shortpr.com/s60zpj>

Permanentlink:
<http://www.themenportal.de/bilder/rapsoel-medaille-2014>

=== Gewinner der DGF-Rapsöl-Medaille 2014 (Infografik) ===

Shortlink:
<http://shortpr.com/y3q0s2>

Permanentlink:
<http://www.themenportal.de/infografiken/gewinner-der-dgf-rapsoel-medaille-2014>

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

dgfett.de/
amoneit@dgfett.de

-