**Rapso - prawdziwy olej poznasz po tym jak powstaje**

**Jeszcze do niedawna olej rzepakowy pozostawał w cieniu bardziej cenionej, śródziemnomorskiej oliwy z oliwek i popularnego oleju słonecznikowego. Jednak kucharze, smakosze oraz dietetycy w końcu dostrzegli jego kulinarne i zdrowotne właściwości. Olej rzepakowy marki Rapso został doceniony, nie tylko za swoją uniwersalność w kuchni, czy też pożyteczną równowagę kwasów tłuszczowych. Na szczególną uwagę zasłużył ze względu na bardzo korzystny proces produkcji.**

Każdy olej jest inny, a konsumenci wciąż zadają sobie pytanie, który z nich powinni wybrać i czym się kierować przy jego zakupie. Niezwykle istotny jest skład danego produktu oraz informacje dotyczące sposobu obróbki. Na rynku dostępne są bowiem oleje tłoczone na zimno, rafinowane, oraz tłoczone na ciepło bez ekstrakcji – jak w przypadku oleju marki Rapso. Na czym jednak polega różnica pomiędzy tymi trzema procesami?

**Zimno, ciepło….**

Wysoka jakość produktu, nie jest zależna jedynie od sposobu tłoczenia, ale także od metody oczyszczenia oleju w procesie rafinacyjnym, która znacząco wpływa na właściwości oleju. Wśród konsumentów panuje powszechna opinia, że olej tłoczony na zimno jest zdecydowanie lepszy od tego rafinowanego. Te dwa rodzaje produkcji posiadają jednak, zarówno swoje zalety, jak też wady. Olej tłoczony na zimno nie traci cennych witamin i jest „całkowicie naturalny”. Niestety brak procesu oczyszczania powoduje, że w oleju pozostają zanieczyszczenia, mętne zawiesiny, woda i wolne kwasy tłuszczowe. Przez to olej szybko jełczeje

i posiada krótki okres przydatności do spożycia. Jego wadą jest również to, że można go stosować tylko w tzw. kuchni zimnej, ponieważ nie nadaje się do podgrzewania. W przypadku oleju rafinowanego, proces tłoczenia odbywa się na ciepło w temperaturze do 100°C, a ekstrakcja następuje za pomocą sztucznych rozpuszczalników. Na uwagę zasługuje wysoka wydajność w produkcji oleju- na poziomie 99%. Jego proces produkcyjny wymaga jednak zastosowania dużej ilości środków chemicznych, przez co zostają utracone cenne składniki zawarte w rzepaku. Olej rzepakowy marki Rapso pozyskiwany jest z kolei na drodze delikatnego tłoczenia na ciepło, bez ekstrakcji z udziałem środków chemicznych. Oczyszczanie oleju z wody, zanieczyszczeń i substancji powodujących zmętnienie odbywa się przy pomocy, opracowanego przez firmę Vog, procesu fizycznej destylacji, który wyklucza użycie sztucznych dodatków. Dzięki temu olej Rapso ma wyższą temperaturę dymienia i może być stosowany zarówno do celów zimnej, jak i gorącej kuchni.

Siła tkwi w szczególe

Olej marki Rapso, dzięki delikatnej rafinacji, bez użycia środków chemicznych, skutecznie chroni bezcenne składniki zawarte

w rzepaku. Specjalny proces produkcji sprawia również, że olej jest neutralny, przez co nie zmienia oryginalnego smaku potraw oraz posiada wszechstronne zastosowanie kulinarne. Jest idealny do każdego rodzaju kuchni: głębokiego smażenia, gotowania, wypieków oraz sałatek. Dodatkowo, podczas produkcji oleju rzepakowego Rapso, zostaje zachowana bardzo duża zawartość tzw. witaminy młodości. Na 100 gramów oleju przypada aż 30 mg naturalnej witaminy E. Po zakończeniu produkcji, olej Rapso jest przechowywany w wąskich, wysokich zbiornikach ze stali nierdzewnej, a następnie rozlewany w butelki ciemnego koloru, chroniące przed światłem. Produkt jest przechowywany i przelewany w miejscu produkcji. Dzięki temu zbędny jest jego transport, a przez to zmniejsza się ryzyko utleniania. Metoda rafinacji oleju rzepakowego sprawia także, że wydłuża się znacznie jego okres przydatności do spożycia. Nawet rok po napełnieniu olej nie traci swoich właściwości kulinarnych i żywieniowych. Jedyną wadą procesu tłoczenia oleju bez ekstrakcji jest niższa o ok. 9% wydajność produktu. Jednak w zamian za to, makuch pozostały po wyciśnięciu oleju można bez przeszkód wykorzystywać jako paszę dla zwierząt lub naturalny nawóz w gospodarstwach ekologicznych.

Wszystkie wyżej wymienione typy oleju rzepakowego posiadają pożyteczne właściwości. Jednak tylko olej marki Rapso, wytwarzany jest podczas niezwykle korzystnego procesu tłoczenia i za pomocą specjalnej metody oczyszczania. Dzięki temu spełnia on najwyższe kulinarne standardy oraz wymagania doświadczonych kucharzy i amatorów dobrej kuchni.

**Olej marki Rapso:**

**Pojemność: 0, 75 ml**

**Cena brutto: 14,99 zł**

**Producent: VOG Polska Sp. z o.o.**

Firma VOG Polska Sp. z o.o. powstała w 1994 roku, początkowo pod nazwą KRESTO- Polska. W 1999 pozyskała nowego właściciela VOG AG-austriackie przedsiębiorstwo z centralno-europejską kompetencją, własnymi spółkami w 7 krajach, doświadczeniem w produkcji win i oleju jadalnego, jak również w imporcie oraz w handlu produktami spożywczymi i przemysłowymi. Przedsiębiorstwo VOG Polska Sp. z o.o. spełnia również wymagania International Food Standard ( IFS) na poziomie wyższym. Certyfikowany system zarządzania bezpieczeństwem żywności HACCP gwarantuje bezpieczeństwo oraz wysoką jakość produktów.