

## Purer Genuss – ganz ohne Chemie: Neues Rapsöl purea® ist das reine Multitalent in der Küche

(Ibbenbüren, Januar 2020) – Ob braten, kochen oder backen – Speiseöle sind beliebt und kommen in deutschen Küchen täglich zum Einsatz. Was kaum jemand weiß: 70 Prozent der handelsüblichen Speiseöle kommen während der Herstellung mit Chemikalien in Kontakt. Erst durch Extraktion mit Lösungsmitteln und einer intensiven Heißraffination werden sie genusstauglich. Damit das Lieblingsgericht ab sofort zum reinen Genuss wird, gibt es jetzt einen neuen Allrounder in der Küche: purea®. Das kalt gepresste und mild gedämpfte Rapsöl wird durch ein speziell entwickeltes, aufwendiges Verfahren besonders schonend gewonnen, sodass weder chemische Hilfsmittel noch Raffination benötigt werden – für unverfälschten, neutralen Geschmack.

Rapsöl ist seit 10 Jahren das mit Abstand beliebteste Speiseöl. Nahezu jeder Deutsche kennt Rapsöl und 65 Prozent nutzen es – bei Familien mit Kindern greifen sogar fast 80 Prozent zum Rapsöl. Höchste Zeit also, dass die vielen Rapsöl-Fans mit purea® jetzt ein Öl genießen können, das ohne Extraktion mit Lösungsmitteln und Raffination auskommt. Ob zum scharfen Anbraten des saftigen Steaks, zum sanften Dünsten der frischen Dorade oder als Dressing für knackigen Beilagensalat – purea® eignet sich dank seines neutral gehaltenen Geschmacks hervorragend für eine kreative und gesunde Küche. Das Multitalent kann selbst Margarine und Butter beim Backen ersetzen – für leckere Geburtstagskuchen.

### Bewusst genießen – ohne Chemie und intensive Raffination

Die Mehrheit der altbekannten Billigöle im Supermarkt – meist in 1-Liter-PET-Flaschen – wird mittels chemischer Extraktion und intensiver Raffination produziert. Doch so bekannt der Begriff Raffination selbst ist, so unbekannt ist das Verfahren. Bei extrahierten und raffinierten Ölen werden aus dem bereits ausgepressten schwarzen Raps noch die letzten Ölreste durch Extraktion mit chemischen Hilfsmitteln wie technischem Hexan, das sonst in Lacken oder Klebstoffen eingesetzt wird, gelöst. Das so gewonnene, ungenießbare Rohöl wird erst durch die abschließende, stundenlange

<sup>1</sup>[www.ufop.de/presse/aktuelle-pressemitteilungen/rapsoel-seit-10-jahren-auf-platz-1/](http://www.ufop.de/presse/aktuelle-pressemitteilungen/rapsoel-seit-10-jahren-auf-platz-1/)

<sup>2</sup><https://www.ufop.de/presse/aktuelle-pressemitteilungen/ufop-verbraucherumfrage-rapsoel-deutschland/>



[Download Bildmaterial](#)



Der neue Allrounder in der Küche – purea®



purea® – neutraler Geschmack  
ganz ohne Chemie



Der Raps für purea® kommt ausschließlich aus Deutschland

mehr >>

## Presseinformation

Heißraffination essbar. Die Extraktion mit Lösungsmitteln und die Raffination sind lebensmittelrechtlich zwar zugelassen, aber durch die fehlende, Deklarationspflicht für den Verarbeitungsschritt Raffination weiß kaum ein Verbraucher über den strapaziösen Ablauf dieses Prozesses und den Einsatz von Chemikalien Bescheid. Dieser Praxis setzt purea® mit einem klaren Zeichen für mehr bewussten Genuss jetzt ein Ende.

### Das pure Geheimnis: das Aqua-Soft-Verfahren

Beim einzigartigen, dreistufigen Aqua-Soft-Verfahren kommt das Öl mit keinerlei Chemie in Kontakt. Denn statt den schwarzen Raps zu nutzen, wird die Saat erst aufwändig geschält. Die goldenen Kerne werden im zweiten Schritt schonend kalt gepresst und abschließend sanft mit Wasserdampf veredelt. Der letzte Schritt sorgt für den neutralen Geschmack von purea® und damit für die vielseitigen Einsatzmöglichkeiten des gesunden Rapsöls. Das Öl ist VLOG-zertifiziert, da alle Rapsaaten aus deutschem, kontrolliert gentechnikfreiem Anbau stammen.

purea® ist in hochwertigen 750-ml-Leichtglasflaschen deutschlandweit im klassischen Lebensmitteleinzelhandel, wie zum Beispiel EDEKA, famila, Globus, Kaufland, Metro, penny, real, REWE oder WASGAU, zu einem Preis von 2,99 € erhältlich.

Weitere Informationen über purea® sind auf der Website <https://purea-oel.de> verfügbar.

#### Über purea®:

purea® wird produziert von der Teutoburger Ölmühle, dem Spezialisten für nachhaltige, aus geschälter Saat hergestellte Raps-Kernöle. Die im Jahr 2000 gegründete mittelständische Ölmühle beschäftigt an ihrem Sitz in Ibbenbüren ca. 85 Mitarbeiter und ist mittlerweile der führende Anbieter von kalt gepresstem Raps- und Sonnenblumenkernöl sowie von Leinölen sowohl in konventioneller als auch in Bioqualität. Das Produktsortiment der innovativen Ölmühle aus dem Teutoburger Land ist zu 100 Prozent gentechnikfrei. Für purea® nutzt das Unternehmen ausschließlich Raps aus Deutschland.



Neutraler Geschmack ohne Raffination dank Aqua-Soft-Verfahren

### Weitere Informationen

Deutscher Pressestern®  
Bierstadter Straße 9 a  
65189 Wiesbaden  
[www.deutscher-pressestern.de](http://www.deutscher-pressestern.de)

#### Florian Hirt

E-Mail: [f.hirt@public-star.de](mailto:f.hirt@public-star.de)  
Tel.: +49 611 39539-10

#### Laura Trost

E-Mail: [l.trost@public-star.de](mailto:l.trost@public-star.de)  
Tel.: +49 611 39539-15



DEUTSCHER PRESSESTERN

<sup>3</sup>Verband Lebensmittel ohne Gentechnik.

<sup>4</sup>Hinweis: Außer in den aufgeführten Verkaufsorten ist purea® in vielen anderen Lebensmittelgeschäften erhältlich, aber nicht zwangsläufig in allen Filialen.