



Ny rapsolja förenar det bästa av världar

Naturligt varmpressad rapsolja är en ny och unik produkt på marknaden för vegetabiliska oljor. Istället för extrahering och raffinering använder man sig av destillation för att rena oljan. Det ger en varmpressad rapsolja med färg som kallpressad och mer smak än en raffinerad olja.

Text & foto: Hans Jonsson, Svensk Frötidning

Ett plus ett = tre, är ett passande epitet på Druvans nya rapsoljor som lanserades våren 2007. Man har lyckats med konststycket att skapa en helt ny produktserie rapsoljor där man plockar det bästa från ett antal olika livsmedel. Man kan säga att det är en kombination av fördelarna med såväl kall- som varmpressad rapsolja, parallellt med

smaken av smör och det franska kökets örter. Produktserien marknadsförs som "Naturligt varmpressad rapsolja".

Destillerad olja

Varmpressad rapsolja kännetecknas av att pressningen sker under högt tryck. Och för att få oljan ren och neutral genomgår den olika varianter av rening, så kallad raf-

finering. Men vad är då naturlig varmpressning och vad är fördelarna med detta?

Annika Jovinge, teknisk produktchef på Dr PersFood, företaget bakom varumärket Druvan, reder ut begreppen:

– Istället för att extrahera och raffinera oljan, renar vi den varmpressade rapsoljan genom mild destillation.

Mycket smak för pengarna

Den stora fördelen är att man tack vare destillationen får med sig det mesta av rapsoljans naturliga färg och arom, så som vi är vana vid från kallpressad rapsolja. Varmpressning och destillation ger ett högre oljeutbyte och därmed förutsättningar för en billigare produkt jämfört med kallpressat.

Druvan har ett mångårigt engagemang i rapsolja och lanserade sin första kallpressade rapsolja på bred front år 2000 och är idag en av många leverantörer av denna ypperliga men karaktärsstarka olja. Likaså finns det i dag ett betydande antal leverantörer av rapsolja. Marknaden för vegetabiliska oljor är förvisso mycket stark inte minst för rapsolja. Men hur gör man för att ta marknadsandelar i denna trots allt mycket hårt konkurrensutsatta bransch?

– Vi ville hitta något nytt unikt på marknaden, något med färg och smak som framhäver det goda och vackra i råvaran, berättar Helen Wetterhall, produktchef vid Dr PersFood.



Påfyllning på G. Utvecklingsarbetet har gått strålande och nu ska flaskorna fyllas med Druvans naturligt varmpressade rapsolja. Det konstaterar Annika Jovinge teknisk produktchef (t.v.) och Helen Wetterhall produktchef vid Dr PersFood i Eslöv.

Att det blev en ny rapsolja är ingen slump.

– Vi hade tidigare olivolja i vårt sortiment, men kände under 1990-talet att raps tillhör oss, och att det är här vår inriktning för varumärket Druvan ligger, berättar Helen.

Angenäm arom

För att ytterligare dra nytta av den naturligt varmpressade rapsoljan har man utvecklat två varianter med smaktillsats av smör respektive provensalska örter.

– Vi tror att tillsatsen av smörsmak hjälper konsumenten att förstå att oljan är ypperlig att steka med, menar Annika Jovinge. Kombinationen raps och smörsmak smakar också mycket gott till många stekta rätter.

Och nog är det att förena de bästa av världar: rapsolja – världsmästare i nyttighet och smaken av smaskigt smör som inte gör någon besviken! «



Dr PersFood och Druvan

Dr Per Håkansson, startade tillverkning av ättika i Eslöv 1874. Ur denna lilla verksamhet föddes ett av Sveriges mest välkända varumärken, Salubrin, och som många år senare, utvecklats till ett blomstrande livsmedelsföretag.

Företaget förser såväl konsumenter som storkök och livsmedelsindustri med kvalitetsprodukter för smaksättning under varumärket Druvan.

I sortimentet finns rapsoljor, vinäger, såser, senap, feferoni, ajvar relish, cous-cous, bulgur mm.

Naturligt varmpressad rapsolja

- Vad?** Ny produktserie av varmpressad och smaksatt rapsolja från Druvan. Finns i tre varianter: varmpressad, varmpressad med smak av smör samt varmpressad med smak av provensalska örter.
- När?** Oljorna lanserades under våren 2007.
- Var?** Finns att köpa på ICA, COOP och Bergendahls.
- Vem?** Utvecklades och marknadsförs under varumärket Druvan.
- Hur?** Oljan pressas som vid traditionell varmpressning. Med "naturligt varmpressad" menas att oljan destilleras efter pressning. Till skillnad från andra varmpressade oljor på marknaden vilka raffinerar.
- Varför?** Fyller tomrummet mellan, och förenar det bästa hos, traditionell varm- och kallpressad rapsolja. Ännu ett bevis på den fascinerande potentialen i den fantastiska rapsoljan!



Triumvirat. I mitten naturligt varmpressad rapsolja med smak av provensalska örter. Flanerad till vänster av sin varmpressade syster med smak av smör och till höger kallpressad rapsolja. Tack vare rening genom destillation behåller de varmpressade rapsoljorna färg som vid kallpressning och lite av rapsmaken.