



Rødbakkegård

Jens Børsting
Hedemøllevej 35, 8850 Bjerringbro
Tlf.: 8668 5201 Fax: 8668 5179
Email: jens@roedbakkegaard.dk
Se Nr. 1608 2996

Januar 2013

Smagsforskelle i økologisk Rapsolie.

I traditionelt landbrug bruger man pesticider og andre sprøjtegifte til at bekæmpe ukrudt og skadedyr i Rapsmarken. I visse lande og områder bruger man GMO modificerede rapsorter for blandt andet at forøge produktionsmængden.

Økologisk koldpresset rapsolie presset af Rødbakkegård er garanteret GMO fri og fri for pesticider. Samtidig er olien meget skånsomt behandlet i vores produktionsapparat.

Raps planten er ligesom vin planten meget følsom over for dyrkningsforholdene. Planteresort, jordbonitet, forfrugt, gødning, regn og solmængde, høsttidspunkt og metode samt mange andre forhold har indflydelse på hvordan slutproduktet bliver og sætter sine tydlige spor i smagen.

Derfor kan der være ganske stor forskel på smagen af økologisk rapsolie. Smagen kan variere fra kraftig og fyldig med nødde- og/eller kålsmag til meget mild og let, næsten smagløs. Det er endnu ikke muligt at sige noget om hvilke forhold der giver hvilken smag.

Da vi ikke kan bekæmpe ukrudt kemisk bevirker dette at der i økologisk raps kan forekomme ganske små mængder af andre frø end rapsfrø. Disse frø kan afsætte en ofte ubetydelig smag i rapsolien. Vi har i sjældne tilfælde bemærket at olien kan have smag af kål, valnødder, timian og andet samt at den har en lidt kraftigere smag. Vi presser ikke og har aldrig presset andre frøarter end raps. Der er derfor ingen risiko for at rapsolien fra Rødbakkegård er blevet blandet eller forvekslet med andre olier.

Rapsolie kan harske når den er i kontakt med ilt. Olien harsker hurtigere, hvis den er varm og udsat for lys og fugt. Hvis rapsolien bliver opbevaret køligt og mørkt og uden adgang til ilt kan den holde sig frisk i flere år. På Rødbakkegård opbevarer vi alt vores olie i lukkede poser i mørke tanke, hvor olien ikke har adgang til ilt. Når vi skånsomt fylder olien i flasker bliver de straks pakket i mørke kasser og afsendt til aftageren. Det er derfor usandsynligt at olie fra Rødbakkegård er harsk før sidste salgsdato.

God appetit.

Med Venlig Hilsen
Jens Børsting.