



KLEESCHULTE
A G R A R



Hervorragende Speiseöle



Unsere **Moritz Rapskernöle Classic und Bio** sowie das **Moritz Sonnenblumenkernöl Bio** zeichnen sich durch hervorragende Eigenschaften, durch die kontrollierte Herkunft, beste Qualität und biologischen Anbau sowie die schonende Verarbeitung aus. Der

feine Geschmack unterstreicht Ihre Speisen mit einer besonderen Note.

Ausgezeichnete Qualität



Aus der Ölmühle Kleeschulte in Büren

Das Unternehmen Kleeschulte schaut seit 1934 auf eine mittelständische Unternehmenskultur zurück. Heute wird das Unternehmen in der dritten Generation mit Standorten im westfälischen Büren und Rüthen geführt.



Aus jahrzehntelanger Erfahrung im Agrarumfeld entwickelte sich bis heute ein innovatives Unternehmen. Schwerpunkte sind der sinnvolle und bewusste Einsatz sowie die Verarbeitung regenerativer Rohstoffe. Das Leitbild unseres Unternehmens ist: "Die Natur verstehen und sinnvoll nutzen"

Kleeschulte GmbH & Co. KG
Bennenberg 6
33142 Büren

Tel. 02951 6005-30 moritz@kleeschulte.de
Fax 02951 6378 www.moritz-rapsol.de



Kern gesund genießen



Kaltgepresste Spitzenqualität

PROJEKT PARTNER
www.ProjectPartner.de

Perfekte Rohstoffe

Rapskernöle überzeugen



Die Rohstoffe für unsere Rapskernöle bieten die leuchtend gelben Rapsfelder. Zur Ernte wandeln sich die Blüten in Schoten voller schwarzer Rapskörner mit hohem Öl-Gehalt.

Sonnenblumenkernöle begeistern

Die Sonne im Kern



Sonnendurchflutete Felder voller schöner Sonnenblumen liefern den sauberen Rohstoff für unsere Sonnenblumenkernöle. Die Kerne werden geschält und das gewonnene Öl ist hellgelb.

Schonend kaltgepresst

Moritz Rapskernöl und Moritz Sonnenblumenkernöl

wird im schonenden Kaltpressverfahren ohne Zusatzstoffe ganz natürlich hergestellt. Anders als bei großtechnisch hergestellten Ölen bleiben so die wertvollen Inhaltsstoffe und ein saftig nussiges Aroma erhalten.

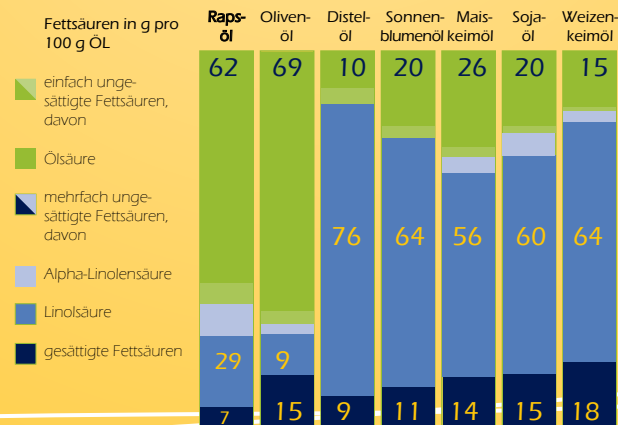
Moritz Rapskernöl animiert zu mehr



Rapsöl ist eines der wertvollsten und gesündesten Speiseöle, welches sich in der Küche als wahres Allroundtalent zeigt. Somit ist **Moritz Rapskernöl** die ideale kaltgepresste Rapsölspezialität für Salate, Dips und Marinaden. Aber auch beim Braten, Backen und Kochen zeigt **Moritz Rapskernöl** bei schonenden Temperaturen bis 170°C seine besondere Note.

Ein Vergleich, der sich lohnt!

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren sind lebensnotwendig, da sie der Körper nicht selbst produzieren kann. **Moritz Rapskernöl** ist eine gute Entscheidung, da es kaltgepresst und nativ ist sowie reich an cholesterinsenkender Linolsäure und Omega-3-Fettsäuren.



Quelle: Prof. Dr. Heilmuth Hesseker

Moritz Sonnenblumenkernöl nativ



Unser Sonnenblumenkernöl ist perfekt geeignet für die bewusste Ernährung und ist auch ein Universalgenie. Das Kernöl passt sehr gut zu Fisch, Fleisch, Kartoffel- und Pastagerichten oder einfach zu Brot und Käse sowie zu allen Salaten.

Den besten Geschmack entwickelt das Öl, wenn es nicht erhitzt wird.

Moritz für den guten Geschmack

„Wir setzen **Moritz Rapskernöl** in unserer modernen, deutschen Küche gerne für die regionalen Köstlichkeiten, mediterran inspiriert, ein. Denn **Moritz** überzeugt mit seinem leicht nussigen Aroma.“



Beate und Franz Spieker
Gasthaus Spieker,
Hövelhof-Riege