

Spezialöl für fettreduziertes Kochen

„Voller Genuss bei weniger Kalorien und streng cholesterinarm“ forderten in Schweden Ende der achtziger Jahre neue diätetische Bestimmungen für die Speisenzubereitung in der Klinik- und Heimgastronomie. Dennoch sollte das Gargut im Idealfall „wie in Butter gebrauten“ riechen – und natürlich auch schmecken.

Alba, schwedischer Spezialhersteller von Ölen und Fetten für den GV-Bereich, entwickelte vor diesem Hintergrund eine extrem dünnflüssige Pflanzenölzubereitung – „Albaöl“. Das Produkt ist rein pflanzlich (schwedisches Rapsöl, erste Pressung), cholesterinfrei, salzlos und ohne Milchbestandteile (Stichwort Lakto-Allergie). Dennoch schmeckt und riecht es

auf Grund seiner Aromatisierung wie frische Butter. Eine gesunde, preiswerte Alternative, wenn Butter oder Margarine aus gesundheitlichen Gründen oder Kostenerwägungen nicht zum Einsatz kommen können.

Sparsame Sprühhmethode

„Albaöl“ lässt sich aufgrund seiner extremen Dünnsflüssigkeit mittels Handpumpzerstäuber – direkt aus dem Kanister – oder elektrischer Food-Sprühpistole hauchdünn als „Fettnebel“ auf Bratblech, Kippfanne oder Dampfgegartes aufbringen. Da das Öl zudem extrem ergiebig ist und keine teuren Wasserbestandteile enthält, können im Vergleich zu herkömmlichen Fetten je nach Bratgut bis zu 90 Prozent Fett



eingespart werden. Der Rauchpunkt liegt bei ca. 220 °C.

Preisgünstige, gesunde Fettbasis für Saucen

Bei der Zubereitung empfindlicher Saucen à la béarnaise oder à la hollandaise mit „Albaöl“ entfällt zeitraubendes Schmelzen und Abscheiden. Auch besteht bei Verwendung von Albaöl keine Gerinnungsge-

fahr. Im Kühlschrank aufbewahrte Saucen lassen sich im Wasserbad problemlos wieder erhitzen. Als „ausgelassene Butter“ erfreut sich das Produkt in der leichten, cholesterinarmen Küche großer Beliebtheit. Hinzu kommt, dass „Albaöl“ mit einem hohen Linolsäureanteil aufwarten kann (ca. 42 Prozent gegenüber z. B. ca. 3 Prozent bei Butter). „Albaöl“ ist in der 1-Liter-Flasche (mit Dosierspritzverschluss) sowie im 10-Liter-Kanister erhältlich. Verwendungstipps und Rezepte gibt es im Internet unter www.albaeel.de. Weitere Informationen zu diesem Produkt gibt es bei: Taste of Sweden, c/o Lohkamp & Schmilewski GmbH, Telefon 05202-9127-0, Telefax 05202-9127-20, mail@taste-of-sweden.de, www.taste-of-sweden.de.