

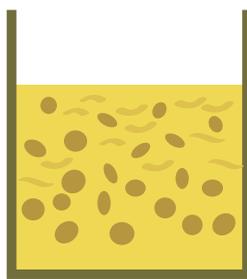
Den Prozessen ihre Zeit lassen – so bleibt das Ursprüngliche im Öl erhalten

DIE SEDIMENTATION © Walter Bitzer

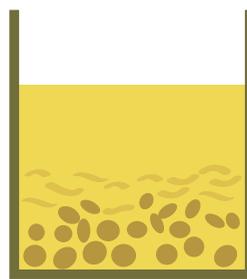
Frisch gepresste Öle sind noch nicht verkaufsfähig. Denn sie enthalten Trub- und Schwebestoffe, die sich während der Sedimentation absetzen. Dieses natürliche Klären braucht Zeit.

Schneller geht es mit Hilfe von Filtern, Zentrifugen oder Kammerdruck-Filterpressen. Aber: Der mechanisch abgekürzte Sedimentationsprozess vermindert die Ursprünglichkeit der Öle. Nur die natürlich ablaufende Sedimentation erhält und schont die wertvollen Inhaltsstoffe: lebenswichtige Fettsäuren im Öl, Amino- und Fettsäuren im Sediment.

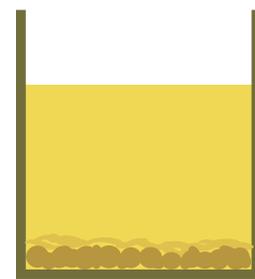
Ursprünglichkeit braucht Zeit. Die Stoffe kommen zur Ruhe, die Qualität bleibt erhalten. Mit der natürlichen Sedimentation bleiben die Öle lebendige Lebensmittel: frisch und vital. Dagegen macht oxidationsverhindernde Klärung Öle haltbar und leblos.



Noch trüb:
das pressfrische Öl



Die Trub- und Schwebestoffe
setzen sich nach unten ab



Nach Stunden der Ruhe
ist das Öl klar