



Warum **Moritz** so frisch ist, glücklich macht und selbst den führenden deutschen Outdoor-Koch überzeugt.

Gelb macht glücklich

Die Psychologie der Farben besagt es: Gelb steht für Lebenskraft, Fröhlichkeit und macht einfach nur glücklich. Wenn also im Mai die Rapsfelder ihre Blüten entfalten, ist gute Stimmung angesagt. Und die Rapsfelder sehen nicht nur gut aus, sie sind der Lieferant für unser kaltgepresstes Rapsöl **Moritz**. Dafür geben westfälische, hessische und sauerländer Landwirte ihr Bestes. Erntefrisch wird die ausgewählte Rapssaat direkt ins Lagerhaus unseres Familienunternehmens aufgenommen. Durch eigene Kontrollen und Analysen unabhängiger Laboratorien sichern wir die Qualität des Rohstoffes für **Moritz** ab.



Immer frisch für **Moritz**

Neben der besten Rapssaat ist die richtige Lagerung - wie bei allen sensiblen pflanzlichen Produkten - ein wesentlicher Aspekt. Das wusste schon Franz-Josef Kleeschulte, der 1933 eine Mühle in Nordwalde gründete und später 1951 in Büren sein Lagerhaus aufbaute. In der dritten Generation wird dieses Wissen weitergeführt und ständig erweitert. Schon bei der Annahme nimmt unser Lagermeister Reinhold Wördehoff die Rapssaat genauestens unter die Lupe. Er entscheidet, ob die Lieferung gut genug ist für unser Rapsöl **Moritz**.



Moritz entsteht schonend

Der weitere Weg der Rapssaat führt über eine 3-gängige Reinigung in die Ölmühle. Im schonenden Kaltpressverfahren wird aus dem Kern des schwarzen Samens das goldgelbe Rapsöl gewonnen. Anders als bei großtechnisch hergestellten Ölen bleiben in **Moritz** die wertvollen Inhaltsstoffe und das sautig nussige Aroma enthalten. Nicht zu schnell darf die Presse das Öl aus den Rapssamen pressen. Die Filter sind exakt abgestimmt, um die gewünschte Reinheit von **Moritz** zu erreichen. Zusatzstoffe haben in unserem Rapsöl nichts zu suchen. Unabhängige Institute kontrollieren abschließend die Qualität. Erst dann darf das kaltgepresste Rapsöl in die Flaschen gefüllt werden und sich von nun an **Moritz** nennen.



KLEESCHULTE
A G R A R



Qualität ausgezeichnet

Bereits zum zweiten Mal wurde Moritz mit der DGF-Rapsöl-Medaille des Max Rubner Instituts ausgezeichnet. Die DGF (Gesellschaft für Fettwissenschaften) gewährt dieses Prädikat ausschließlich einwandfreien nativen Rapsölen. Ebenso hat Moritz die Gütezeichen-Prüfung der Centralen Marketing Agentur (CMA) bestanden. Das Gütezeichen bürgt für intensive Produktionskontrollen und stellt die besondere geschmackliche Qualität von Moritz heraus.



Gewusst warum – gesund genießen

Schon 2.000 Jahre v. Chr. haben die Inder Rapsöl genutzt. Seit dem 14. Jahrhundert wissen auch wir Europäer, was wir mit der Rapspflanze für ein außergewöhnliches Gewächs haben. Über die Jahrhunderte weiterentwickelt, ist kaltgepresstes Rapsöl heute ein wohlschmeckendes Multitalent in der Küche. Wie bei einem guten Wein erkennt man die Qualität von **Moritz**, denn es rinnt nur langsam am Glas hinunter. Seine mustergültige Zusammensetzung der Fettsäuren wirken sich positiv auf den Cholesterinspiegel aus. Hier stehen gerade die Omega-3-Fettsäuren ganz hoch im Kurs. Zahlreiche Studien belegen die blutdrucksenkende Wirkung und viele weitere gesundheitsfördernde Aspekte. Stellen Sie sich vor: Bereits ein Esslöffel **Moritz** deckt den Tagesbedarf des wichtigen „Schutzvitamin E“.



Moritz, das Multitalent in der Küche

Was mit so viel Liebe fürs Detail hergestellt wird, findet in der schonenden Küche vielfältige Anwendungen. Das weiß auch Frank Eckhardt als führender deutscher Outdoor-Koch zu schätzen. Egal wo er in Europa mit seinen Kochkünsten die Gaumen erfreut, **Moritz** ist dabei. Für Salate, Dipps und schonendes braten nutzt er die besondere, nussig milde Note von **Moritz**. Eben lecker, gesund und einfach zu genießen.



**Moritz Rapsöl:
lecker, gesund,
einfach genießen**



KLEESCHULTE
A G R A R