



Bio-Pionier seit 1974

Zacíleno na

Ořechová másla

Ořechová másla

Vyráběná s láskou,
zkušeností a péčí

Síla ve skle

Cenné živiny

Tipy & triky pro vaření a pečení

Zkuste naše recepty!



Wir machen Bio aus Liebe.

Vyráběná s láskou

zkušenost, oddanost a starost o výrobky

Bio s láskou

Vůně čerstvě pražených lískových oříšků se nese sídlem společnosti v Legau a vyvolává vzpomínky na nugát – jedinečná vůně!

Bez ořechových másel by Rapunzel nebyl Rapunzelem – a snad i ořechová másla by byla bez Rapunzela nemyslitelná. Protože v roce 1974 byla společnost Rapunzel první, která uvedla na německý trh tento výrobek.



Ve výrobě ořechových másel máme dlouhou tradici a zkušenosti. V průběhu let jsme neustále vylepšovali výrobní postup s cílem zdokonalit jejich kvalitu. Ořechová másla - to je skutečné srdce naší společnosti - a to můžete poznat i na chuti! Vedle pečlivé a svědomité výroby je podstatná vynikající kvalita surovin: Naše ořechová másla jsou vyrobena ze sta procent z ořechů - bez přísad, stabilizátorů nebo emulgátorů!

Vše je uvnitř skořápky

Výběr ořechů je rozhodující. Naše ořechová másla jsou vyráběna jen z prvotřídních ořechů špičkové kvality. Všechny suroviny jsou ze sta procent z kontrolovaného ekologického zemědělství. Od spolehlivých dlouhodobých partnerů nebo z našich vlastních projektů jako je projekt Rapunzel Turecko. Naše kešu ořechy jsou navíc z fair trade produkce. Pocházejí od našeho partnera projektu HAND IN HAND v Indii.

Kontrola kvality – náš slib

Když jsou ořechy a semena dodány do Legau, náš tým kontroly jakosti je prozkoumá z hlediska senzoričkových a fyzikálních vlastností. Navíc je každá příchozí dávka testována nezávislou laboratoří na rezidua, jako jsou pesticidy nebo aflatoxiny. Pouze bezvadné, vysoce kvalitní ořechy se použijí na ořechová másla a pomazánky.



Výrobní proces

Naše výrobní je vybavena špičkovou technologií a to přispívá k nejvyšší kvalitě výrobku. Optimalizované pražicí zařízení garantuje šetrné pražení, díky kterému se nejlépe rozvine charakteristické aroma ořechů, mandlí a semen.



Ořechy či semena jsou praženy asi půl hodiny v proudu horkého vzduchu při 120 - 140 °C. Proud horkého vzduchu zajišťuje jednotné pražení a nejlepší aroma. Následně surovina vychládá v chladicím prostoru při pokojové teplotě. Toto pomalé chlazení také přispívá ke konečné hodnotě výrobku.

Pražení je šetrné k životnímu prostředí, protože většinu nutné energie dodává naše elektrárna na dřevní štěpku.

Při výrobě energie používáme energeticky účinný nízkoemisní hořák, který spaluje zelený plyn ze 100% biologického zbytkového materiálu. Odpadní teplo je znovu zavedeno do energetického cyklu přes recirkulační systém.

Tato CO₂ neutrální technologie splňuje nejnovější environmentální požadavky, protože spalování zbytkového materiálu uvolňuje pouze to množství CO₂, které bylo nahromaděno během fáze růstu plodiny nebo stromu. To šetří suroviny a přírodní zdroje.

Výroba ořechového másla





Cenné živiny

To nejlepší z ořechů: ořechové máslo

Ořechy se již dávno nepovažují za jídlo, po kterém se tloustne. Naopak, dnes jsou ceněny kvůli vysokému obsahu nenasycených mastných kyselin, bílkovin, vitamínů a minerálů.

Jemně upražené a důkladně namleté do podoby čistého ořechového másla jsou ořechy všestranným a rychlým pomocníkem v kuchyni. Díky vysokému obsahu tuků, bílkovin a vlákniny jsou v rozumném množství velmi cenným obohacením naší stravy.

Dodávají mono- a polynenasycené mastné kyseliny, které mají v rozumném množství velmi pozitivní účinky.

Mladí vegani a vegetariáni objevují ořechová másla. Ve vegetariánské a veganské stravě se ořechová másla používají nejen kvůli své skvělé chuti, ale také jako cenný zdroj bílkovin. Především mladí vegané objevili výhody vaření s ořechovými másly a jejich podstatnou roli ve veganské stravě.

Bílkoviny z ořechů jsou snadno stravitelné. Obsah sacharidů není významný, ale množství vlákniny je pozoruhodné. V závislosti na druhu obsahují ořechy také thiamin (vitamin B1), riboflavin (vitamin B2), vitamin B6, niacin, vitamin E a kyselinu listovou. Vzhledem k vysokému obsahu tuku v ořeších může naše tělo využít velmi dobře vitamin E, který je rozpustný právě v tucích.

Ořechy také obsahují cenné minerály, jako je draslík, hořčík, železo, fosfor a sodík, což z nich dělá důležitý zdroj minerálů.

Sekundární rostlinné látky jsou ochranné rostlinné sloučeniny, které jsou také prospěšné pro lidské zdraví. Ořechy obsahují antioxidantní fenoly a nejnovější výzkumy naznačují, že přítomné fytoosteroly snižují hladinu cholesterolu.

Cenné minerály a jejich příznivé účinky

VÁPŇÍK je zodpovědný za sílu a hustotu kostí. Aktivuje enzymy a podporuje svalovou aktivitu.

ŽELEZO je důležité pro červené krvinky, které jsou zodpovědné za přenos kyslíku v těle. Železo je aktivní v imunitní odpovědi a podporuje metabolické funkce.

HOŘČÍK je základem pro zdravé kosti a zuby. Jako aktivátor více než 300 enzymů je hořčík zvláště důležitý pro přeměnu energie z potravy na chemickou energii a pro využití bílkovin a tuků. Hořčík také pohání svalovou a duševní činnost.

DRASLÍK řídí obsah tekutin v našich buňkách a má mnoho dalších metabolických funkcí. V nervovém systému je draslík zodpovědný za vedení podnětů a v našich svalech se podílí na jejich kontrakci.

ZINEK napomáhá při mnoha metabolických procesech. Hraje významnou roli například při syntéze bílkovin a buněčném dělení, je důležitý pro růst kůže a vlasů a také pro hojení ran. Zinek využívá i řada hormonů. Tento stopový prvek je také potřebný pro trávení, krvetvorbu a imunitní systém.

Proti stresu

THIAMIN (VITAMÍN B1) posiluje duševní výkonnost, protože je velmi důležitý pro nervový systém, metabolismus sacharidů a energetický metabolismus.

RIBOFLAVIN (VITAMÍN B2) také hraje důležitou roli pro nervový systém a energetický metabolismus. Lidé, kteří žijí ve velkém stresu, potřebují dostatečné množství vitamínu B2.

VITAMÍN B6 posiluje vlastní obranné mechanismy těla a je nezbytný pro tvorbu červených krvinek. Vitamin B6 také řídí buněčné dělení.

VITAMÍN E chrání buňky před volnými radikály a posiluje imunitní odpověď těla.

Naše ořechová másla



Mandlové máslo

aneb 100% pasta z pražených neloupaných mandlí. Má obzvláště aromatickou, ořechovou chuť a používá se na chléb samotná či třeba s medem nebo džemem. Je vhodná i do dezertů, tvarohu nebo jogurtu, na pečení, do salátových dresinků nebo jako vegan-ské vylepšení zeleninových pokrmů.



Bílé mandlové máslo z evropských mandlí

aneb 100% pasta z nepražených mandlí Evropa. Charakterizuje ji výrazné aroma. Může být použita mnoha způsoby – na pečivo, jako vegan-ské vylepšení omáček a polévek, do dresinků, sladkých pokrmů a mnoha dalších jídel. Mandle jsou jemně zbaveny slupky pomocí vodní páry a rozemlety na bílé mandlové máslo bez jakýchkoli přísad.



Máslo z meruňkových jader a mandlí

aneb 100% pasta z meruňkových jader a mandlí. Má jemnou a harmonickou chuť – prostý a čistý požitek. Ideální do ořechových dortů, ke zjemnění zeleninových jídel a dresinků, do sladkých pokrmů, jako pomazánka na pečivo a do mnoha dalších pokrmů.



Oříškové máslo

aneb 100% lískooříšková pasta. Vychutnejte si její vynikající oříškovou chuť. Ideální na pečivo, ke zdokonalení müsli, jogurtu nebo zeleninových pokrmů, jako základ salátových dresinků, mléčných koktejlů, dezertů, na palačinky i na pečení - například oříškových dortů.



Bílé mandlové máslo ze 100% sladkých mandlí

aneb 100% pasta z nepražených mandlí. Sladké mandle jsou vodní parou zbaveny vrchní slupičky a důkladně rozemlety. Výsledkem je velmi jemné mandlové máslo, které je vynikající pro přípravu lehkých omáček, lahodných dezertů, mandlového mléka a jako vegan-ská náhrada smetany.



Kešu máslo

aneb 100% kešu pasta z jemných, sladkých jader. Chutná skvěle na chlebu nebo v jogurtu a müsli. Lze použít ke zjemnění omáček a zeleninových pokrmů. Je perfektní alternativou šlehačky. Vyzkoušejte také do krémových polévek, smoothies, dezertů a mnoha dalších pokrmů. Použité kešu ořechy jsou fair trade a pocházejí od našeho partnera HAND IN HAND z Indie.



HAND IN HAND = Bio.Fair.Rapunzel.
"Koupí tohoto kešu másla podpoříte naši vlastní školu a nákup potřebných učebnic".
 Sunita/zaměstnankyně v Achalu



Ořechová másla Rapunzel



Míchané máslo - 4 ořechy
 aneb 100% pasta ze čtyř druhů ořechů. Voňavá směs arašídů, lískových oříšků, kešu a mandlí je báječnou pomazánkou na pečivo, veganským zjemněním zeleninových jídel, základem salátových dresinků a mnoha dalších pokrmů. Je skutečně velmi všestranná.



Tahini/ bílé tahini

aneb 100% sezamová pasta. Polovina použitých semen se vyloupe a půlka se nechá nevylopaná. Jemným pražením se rozvine výtečná chuť se špetkou hořkosti. Na výběr je naše tahini s mořskou solí nebo bez soli. Bílé tahini je vyrobeno výhradně z loupaných sezamových semen, které mají obzvláště jemnou chuť.



Slunečnicové máslo
 aneb 100% slunečnicová pasta. Toto aromatické máslo z jemně pražených semínek je ideální pro přípravu vegetariánských pomazánek a dipů a k vylepšení dresinků, veganských karbanátků a smoothies.



Vychutnejte si tahini jako pomazánku na pečivo či veganské vylepšení zeleninových pokrmů, základ dresinků, dipů, chutných omáček a v asijské kuchyni. Spolu s cizrnou, česnekem a citronovou šťávou je tahini důležitou složkou domácí pomazánky hummus!



Máslo kokos & mandle s datlemi

aneb kokosovo mandlová pomazánka s datlemi. Oblíbená novinka ze tří složek. Toto oříškově sladké pokušení dodá výjimečnou chuť rannímu sendviči, smoothie, junketu, müsli, kaši a mnoha dalším pokrmům. Exotické kokosové máslo v kombinaci s aromatickými mandlemi a jemnou sladkostí datlí – zkrátka dokonalý požitek! Toto krémové máslo neobsahuje žádnou přidanou tuky nebo cukr.



Burákové máslo jemné/křupavé

aneb 100% arašídová pasta. Arašídové máslo na pečivu je oblíbené s medem, džemem nebo sýrem. Toto krémové, aromatické ořechové máslo je také ideální surovinou při vaření.

Už malé množství dodá slaným i sladkým pokrmům neodolatelnou arašídovou chuť - dresinky, dipy, omáčky, arašídové sušenky a mnoho dalších chutných pokrmů lze vylepšit arašídovým máslem.



100% arašídová pasta je vyrobená z čerstvě pražených arašídů, arašídová pomazánka jemná je mírně ochucena mořskou solí. Arašídová pomazánka křupavá má výjimečnou chuť, protože je vylepšená křupavými kousky arašídů a špetkou mořské soli.

Proč se na povrchu tvoří vrstvička oleje?

Ořechová másla značky RAPUNZEL jsou 100% čistá. Vyrábějí se bez přídavku emulgátorů a stabilizátorů. Po naplnění ořechového másla do sklenice se na povrchu usadí ořechový olej (cca 10%), protože nepřidáváme žádné přísady jako tuky nebo zahušťovadla. Olej můžete buď zamíchat do ořechového másla, nebo jej slít a použít jako špičkový olej do salátů.

Tipy & triky

Pečení a vaření s ořechovým máslem.

Vaření

- Kešu máslo nebo bílé mandlové máslo místo smetany jako ideální prostředek k zahuštění omáček a polévek, který dodá smetanovou chuť.
- Majonéza ve veganském stylu: kešu máslo, trocha olivového oleje, hořčice, octa z bílého vína, javorového sirupu, soli a pepře. Skvěle s nakrájenou zeleninou!
- Tahini, dokonalá přísada do salátových dresinků.
- Veganský „sýr“ na pizzu a lasagne: Smíchejte kešu máslo s horkou vodou do krému a dochuťte solí, pepřem, muškátovým oříškem a rozmarýnem. Přidejte na pizzu, lasagne nebo casserole a zapečte v troubě.



Pečení

- Místo ořechů použijte do dortu stejné množství ořechového másla a navyšte množství prášku do pečiva) - pro intenzivní oříškovou chuť a extra vláčný dort. Použijete-li ořechové máslo, zůstane dort vláčný nejméně týden!
- Linecké těsto: Místo části másla přidejte ořechové máslo... Pro dokonalou kůrku a lahodnou oříškovou chuť.
- Pro dokonalý ořechový dort.

To nejlepší na konec pro každý dort:

Oříškový krém: jednoduše smíchejte šlehačku s lískooříškovým máslem.

Děcka to milují

- Děti zbožňují banánové mléko – se lžící mandlového másla a špetkou vanilky je prostě dokonalé.
- Zjemněte krupicovou kaši a mléčnou rýži ořechovým máslem a javorovým sirupem.
- Ořechové máslo jako náplň pečených jablek.

Tipy na rychlovky

- Ořechový jogurt: Smíchejte jogurt, ořechové máslo a javorový či kokosový sirup. Dobře promíchejte. Dobrou chuť!
- Rychlý a chutný dezert: Smíchejte tvaroh s ořechovým máslem, přidejte čerstvé ovoce nebo jablečné pyré, dochuťte trochou javorového sirupu - hotovo!
- Smoothies - jak zelená se zeleninou, tak ovocná s ovocem – jsou skutečně lahodná s kešu máslem.
- Jako alternativa místo másla na pečivo s džemem nebo medem - lahoda!

Praktický tip:

Pokud se olej oddělí na povrchu: Promíchejte hákem na těsto do krému. Pozor, při míchání elektrickým mixerem držte nádobu pevně!

Zálivka na zelený salát



Porce 5min

Suroviny:

- 1 lžíce tahini (sezamového másla) Rapunzel
- 1 lžíce mandlového másla Rapunzel
- 3 lžíce extra panenského olivového oleje
- 3 lžíce bílého vinného octa nebo Condimento Bianco Rapunzel
- 2 lžíce medu (vegani javorového sirupu)
- ½ lžíce středně pálivé hořčice
 - 1 malý svazek čerstvé hladké petrželky, jemně sekané
- 3 lžíce vody
- mořská sůl Rapunzel a barevný pepř



Postup:

Vše pomocí metličky důkladně promíchejte v míse. Zálivku můžete v případě potřeby naředit vodou.



Postup:

Těstoviny orecchiette uvařte ve slané vodě do al dente a slijte. Na olivovém oleji osmahněte houby, po 4 minutách přidejte pórek a tymián a na středním ohni smažte další 4 minuty. Odeberte snítky tymiánu. Smíchejte kešu máslo s vodou a citrónovou šťávou. Tuto směs přidejte k houbám a dochuťte dle potřeby pepřem a vývarem. Přimíchejte petrželku. Promíchejte s těstovinami a povrch ozdobte kešu ořechy.

Orecchiette s houbovo-pórkovým krémem



Porce 25min vegan

Suroviny:

- 200 g orecchiette těstovin Rapunzel
- 140 g čerstvých hřibů
- 3 lžíce extra panenského olivového oleje Rapunzel
- 1 pórek nakrájený na kroužky
 - 3-4 snítky tymiánu
- 60 g kešu másla Rapunzel
- 150 ml vody
- 1 stříknuť citrónové šťávy
- ½ lžičky zeleninového vývaru Rapunzel
- čerstvě mletý černý pepř
- 1 hrst petrželky, nasekané nahrubo
- 30 g kešu ořechů Rapunzel



Buchta s rebarborou



Ø 26cm 20min 45min

Suroviny:

- 125 g změkklého másla
- 2 lžíce kokosového cukru Rapunzel
- 5 vajec
- 1 špetka mořské soli
- 2 x na špičku nože mleté Bourbon vanilky Rapunzel
- 80 g mandlové mouky Rapunzel
- 300 g polohrubé špaldové mouky
- 1 balení prášku do pečiva
- 200 ml ovesného krému
- 4 lžíce másla kokos & mandle s datlemi Rapunzel
- 500 g rebarbory, oloupané a nakrájené moučkový cukr



Tip:

Ušlehejte sníh ze dvou bílků, trochy citrónové šťávy a kokosového cukru. Sníh rozprostřete na povrch buchty 15 – 20 minut před koncem pečení. Pozor ať se tato „pusinka“ nespálí nebo příliš neztvrdne.



Postup:

Předehřejte troubu na 180 °C (horní/spodní ohřev). V míse ušlehejte máslo s cukrem, vejci, solí a vanilkou do krému. K této směsi přidejte mandlovou mouku promíchanou se špaldovou moukou a práškem do pečiva. Přidejte ovesný krém a ořechové máslo a míchejte, dokud není těsto hladké. Vmíchejte rebarboru. Těsto nalijte do formy vyložené pečícím papírem a pečte při teplotě 180 °C po dobu asi 40-45 minut, dokud není povrch zlatohnědý. Po vychladnutí posypte moučkovým cukrem.

Ořechová másla značky RAPUNZEL v nabídce společnosti bio nebio s.r.o.

Kód výrobku	Výrobek	Velikost	Poznámka
4500	100% arašídová pasta jemná	6 × 250 g	čisté arašídové máslo
4503	Arašídová pasta jemná se solí	6 × 250 g	arašídové máslo solené
4510	Arašídová pomazánka křupavá	6 × 250 g	ochucené arašídové máslo s kousky arašídů
4514	Arašídová pomazánka jemná	6 × 250 g	ochucené arašídové máslo
4520	100% slunečnicová pasta	6 × 250 g	čisté slunečnicové máslo
4560	Tahini: 100% sezamová pasta	6 × 500 g	čisté sezamové máslo
4563	Tahini: 100% sezamová pasta	6 × 250 g	čisté sezamové máslo
4566	Tahini: sezamová pasta se solí	6 × 250 g	sezamové máslo solené
4568	Bílé tahini: 100% sezamová pasta	6 × 250 g	čisté máslo z loupaného sezamu
4580	100% pasta ze čtyř druhů ořechů	6 × 250 g	arašidy, lískové oříšky, mandle, kešu
4600	100% lískooříšková pasta	6 × 250 g	čisté oříškové máslo
4610	100% pasta z pražených mandlí	6 × 250 g	čisté máslo z neloupaných mandlí
4620	100% pasta z nepražených mandlí Evropa	6 × 250 g	čisté máslo z loupaných mandlí
4622	100% pasta z nepražených mandlí	6 × 250 g	čisté máslo z loupaných mandlí
4628	100% pasta z meruňkových jader a mandlí	6 × 250 g	směs ořechových másel 1:1
4630	100% kešu pasta HHH	6 × 250 g	čisté kešu máslo, fair trade