



# Julita Rapsolja

## äkta kallpressad rapsolja

Erica Larsson är den drivande kraften bakom Julita Rapsolja, en äkta kallpressad olja som hantverksmässigt tappas på flaska vid Julita Gård i Sörmland. Oljan har kallats ”den svenska motsvarigheten till exklusiv olivolja” och smaken har beskrivits som en ”nya zeeländsk Sauvignon Blanc”.

### BLOMKÅLSCREME MED KALLPRESSAD RAPSOLJA

40 gram	Lök schalotten
15 gram	Smör normalsaltat
3,5 hg	Blomkål
1 gram	Vitlök färsk krossad
3 msk	Mjök standard
3,5 msk	Vispgrädde
1 tsk	Salt med jod
1 krm	Svartpeppar malen
4 msk	Rapsolja kallpressad

Skala och finhacka löken. Fräs lök och vitlök i smör utan att den tar färg. Tillsätt blomkål, mjök och grädde. Koka ca 10 minuter på svag värme. Mixa och smaka av med salt och peppar. Ringla över kallpressad rapsolja vid servering.

Portionsstorlek: 49 g  
Beräknat för: 10 portioner

## Kallpressad olja

Det unika med Julita Rapsolja är sättet den produceras i kombination med den goda smaken. Doften är lätt nötig och den jungfruliga gormetoljan har en vacker guldgul färg. Kvaliteten garanteras genom användning av ej genmanipulerat vårrapsfrö och kontrollen över exakt från vilken närbelägen gård rapsen i varje tappning kommer från. Kallpressningen innebär att oljan behåller sina naturliga näringsämnen då den inte utsätts för höga temperaturer. Detta gör den till en unik ingrediens i det svenska köket.



Gårdsbutiken är Konserv Kompaniets satsning på småskaligt producerade varor. Dels för att stödja de små odlarna och tillverkarna men dels också för att det faktiskt smakar lite bättre så. Mer information hittar du på [www.gardsbutiken.nu](http://www.gardsbutiken.nu)

*Martin Olsson*  
Konservkompaniet

Konserv Kompaniet AB Box 1011, 611 29 Nyköping  
Besöksadress: Idbäcksvägen 12  
Tfn: 0155 - 20 03 00, Fax: 0155 - 20 03 28  
[www.konservkompaniet.se](http://www.konservkompaniet.se)