



Rapsona®

Nyhed!

RAPSONA LONG LIFE SG

Bag-in-box • 70 % rapsolie • 30 % palmeolie SG

Rapsona Long Life SG

892892 Rapsona Long Life SG Bag-in-box (10 L)
70% rapsolie og 30% SG palmeolie

Nyhed!



Rapsona Long Life SG er udviklet for at imødekomme nutidens hårde krav til en god fritureolie med længere holdbarhed. Rapsona Long Life SG er en blanding af rapsolie og palmeolie udviklet for at opnå den bedste oxidationsstabilitet. Den er nem at anvende, da den er flydende ved stuetemperatur og møder nutidens hårde krav til bæredygtighed, når det kommer til vores omverden.

Fritureolien kommer i en emballage, der er klimasmart og som indeholder meget mindre plastik end nutidens plastikdunke. Emballagen indeholder 80 % mindre plastik og sammenlignet med vores nuværende plastikdunke behøver den

90 % mindre plads i affaldsbeholderen. Den er genanvendelig ved simpelt at adskille pap og plastik og kassere i de påtænkte genbrugsbeholdere.

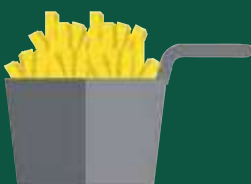
Hvorfor har vi så palmeolie i vores produkt? Palmeolie er en fremragende olie til madlavning da den er meget oxidationsstabil og tåler høje temperaturer. Palmeolie er ernæringsmæssigt en god olie til madlavning. Rapsona Long Life SG indeholder kun RSPO certificeret bæredygtig palmeolie baseret på segregeringsprincipperne. Læs mere om palmeolie på de følgende sider, og hvordan vi sammen kan bidrage til en mere bæredygtig produktion samt et mere bæredygtigt samfund.



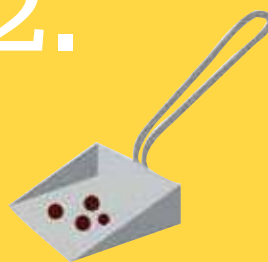


10 VIGTIGE TIPS FOR GOD OLIEHÅNDTERING

1. Kom ikke for mange fødevarer i friturekurven

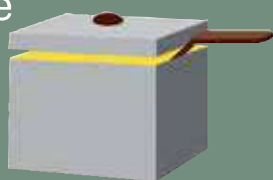


2.



Rens olien regelmæssigt for at fjerne madrester

3. Tildæk frituregryden når den ikke er i brug



4.

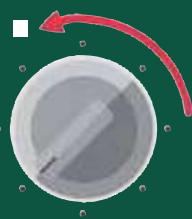


Fjern fugt og overflødige krummer før friturestegningen

5. Frituresteg ved korrekt temperatur



6.

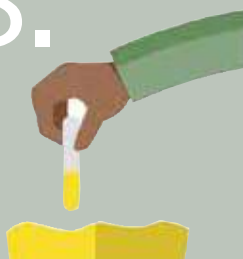


Sluk for frituregryden eller sænk temperaturen, når den ikke anvendes

7. Sigt olien dagligt og fyld op til korrekt niveau



8.



Brug en TPM-måler for at kontrollere, om olien skal udskiftes

9. Vask og aftør frituregryden omhyggeligt, før du fylder op med frisk olie



10.



Bortskaf brugt olie på en ansvarsfuld måde



Om segregeret palmeolie

VÆR EN DEL AF LØSNINGEN

Der er i offentligheden mere fokus på palmeolie end på mange andre råvarer. Men frem for at vende palmeolieindustrien ryggen er vi nødt til at samarbejde med henblik på at finde en løsning. Palmeolie er blevet et af de mest presserende globale spørgsmål, som fødevareresektoren står over for. Befolkningsvækst og stigende global efterspørgsel har ført til skovrydning og sociale problemer. Som med alle globalt handlede råvarer ligger prioriteten nu på at standse skovrydning og sikre overholdelse af menneskerettighederne.

Palmeolie, eller ingredienser fremstillet med palmeolie, findes overalt i fødevarerindustrien lige fra olier, bagværk og desserter til brød og blandinger. De findes også i sæbe, opvaskemidler og rengøringsprodukter. Store mængder af disse produkter bruges i restau-

rationsbranchen, og derfor kan vores sektor spille en afgørende rolle, når det gælder om at fremme bæredygtig palmeolieproduktion.

PALMEOLIE I SAMMENHÆNG

Palmeolie er blot en af mange globale råvarer, der bidrager til skovrydning og dermed klimaændringer.

AAK, den globale fedt- og olievirksomhed bag var-
emærket Rapsona, er på forkant med den verdensomspændende indsats for at gøre palmeindustrien mere bæredygtig. Vi er stiftende medlem af Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) og introducerede den første certificerede bæredygtige palmeolie i 2008. Løsningen er ikke at holde op med at anvende palmeolie, men at skabe efterspørgsel efter olie, der er produceret bæredygtigt.





Hvorfor bruge palmeolie?

Palmeolie er en meget alsidig ingrediens takket være dens neutrale lugt og smag, lange holdbarhed og fremragende madlavningsegenskaber.



Palmeolie er også stabil ved høje temperaturer, hvilket gør den til et fremragende, langtidsholdbart stegemedium.



Palmeolie er verdens højest ydende vegetabiliske olieafgrøde, og den kræver mindre end halvdelen af det landbrugsareal, som andre afgrøder kræver for at producere den samme mængde olie.



Anvendelse af en certificeret fritureolie er en af de enkleste og mest omkostningseffektive måder at støtte bæredygtig palmeolieproduktion på.

Palmeolie kræver mindre landbrugsareal end nogen anden afgrøde for at producere olie nok til at imødekomme den globale efterspørgsel. Hvis nogen vegetabilisk olie kan beskrives som bæredygtig, er det palmeolie. Palmeolie er blot en af mange globalt handlede råvarer, hvis produktion bidrager til skovrydning. Det betyder, at vi har brug for en holistisk tilgang for at tackle miljøkrisen i stedet for at fokusere på individuelle materialer og overføre problemet til andre råvareområder.

Vigtigste oliefrø: af de samlede landbrugsarealer anvendes 7,4 % til palmeolie.

Global produktion af olier og fedtstoffer: af total olieproduktion: Palmeolie 41,1 % af den producerede mængde.

Rapsona Long Life SG's palmeolie er blevet produceret i overensstemmelse med strenge kriterier vedrørende respekt og omsorg for mennesker, dyr og miljø og er blevet holdt segregeret gennem hele forsyningskæden for at sikre, at køberen modtager 100 % ansvarligt produceret olie.

Fakta om palmeolie

Den globale efterspørgsel efter vegetabilsk olie er hastigt voksende.

PALMEOLIE ER DEN MEST ANVENDTE VEGETABILSKE OLIE I VERDEN.

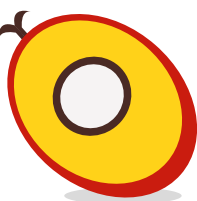


OLIEPALMER ER EN MEGET EFFEKTIV AFGRØDE den producerer 3,8 ton olie pr. hektar sammenlignet med raps (0,8), solsikke (0,7) og soja (0,5).



RSPO nåede en milepæl i 2018 med sine nye principper og kriterier, der opstiller et **FORBUD MOD SKOVRYDNING**.

På verdensplan **ANVENDES 80 % AF PALMEOLIEN I LANDBRUG- OG FØDEVAREINDUSTRIEN**, 19 % i olie kemikalier og 1 % i biodiesel.



Oliepalmen er **HJEMMEHØRENDE I VEST-AFRIKA**. I dag dyrkes den kommercielt i Asien, Afrika og Sydamerika – den kan kun trives i tropiske områder.



PALMEOLIE HAR VÆRET BRUGT I FØDEVARER SIDEN 3000 F.KR.



Indonesien og Malaysia producerer **85 % AF VERDENS PALMEOLIE**.



I Indonesien og Malaysia er **4,5 MILLIONER MENNESKER BESKÆFTIGET MED PALMEOLIEPRODUKTION**.

I Indonesien produceres **40 % AF PALMEOLIEN AF MINDRE HUSMANDSSTEDER**.





I 2008 udarbejdede RSPO et sæt miljømæssige og sociale kriterier, som virksomheder skal overholde for at producere Certified Sustainable Palm Oil.

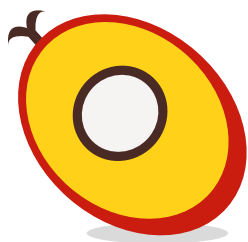
Når disse kriterier anvendes korrekt, kan de bidrage til at minimere de negative effekter af palmeolieproduktion.

Reglerne er gennem tiden blevet opdateret for at gøre dem endnu mere strikse, et skridt der er blevet hilst velkommen af naturbeskyttelses- og miljøgrupper verden over. Nu forbyder en RSPO-certificering skovrydning, plantning på tørvearealer og udnyttelse blandt mange andre skadelige praksisser.



Kundesikkerhed: En RSPO-certificering er kundens sikkerhed for, at den palmeolie, de køber og anvender, er produceret i overensstemmelse med reglerne for at sikre ansvarlige og etiske arbejdspraksisser. Den palmeolie, vi bruger til Rapsona Long Life SG fritureolie, er RSPO SG. SG står for segregeret, hvilket betyder, at den er produceret i overensstemmelse med RSPO's bæredygtighedskriterier og er blevet holdt adskilt fra olier, der ikke er certificerede. Så ved at købe Rapsona Long Life SG kan du være sikker på, at du benytter et bæredygtigt produceret stegemedium, og at du har støttet en bæredygtig palmeolieproduktion.

Hvorfor er bæredygtig palmeolie løsningen? Der er modstridende synspunkter omkring, hvordan fødevarereproducenter skal reagere på bekymringerne omkring palmeolie. Sammenhængen mellem palmeolie og skovrydning – især med hensyn til orangutangens levesteder – er blevet diskuteret meget, og bevidstheden er øget blandt forbrugerne. Nogle varemærker har fjernet palmeolie fra deres ingrediensliste og tydeligt gjort opmærksom på dette på emballagen for at appellere til de forbrugere, der ønsker at undgå denne ingrediens. Ekspertene, bl.a. WWF, EFECA og en række orangutang-organisationer, er dog uenige i, at dette er løsningen.



Det er der flere grunde til:

- Palmeolieindustrien er så enorm med et kæmpe forbrug på markeder som Indien og Kina, at den vil fortsætte, uanset om britiske eller europæiske fødevarerivirksomheder er med eller ej.
- Vi har stadig brug for vegetabilsk olie, men alternativerne vil bidrage til langt mere skovrydning, samt øget forbrug af ressourcer som f.eks. vand.
- At dyrke andre olieafgrøder vil ikke hjælpe de mennesker eller dyr, der allerede er blevet påført skader af uansvarlig palmeolieproduktion.
- Millioner af mennesker, der bor i samfund i nogle af verdens fattigste områder, er stærkt afhængige af oliepalmedyrkning som deres levebrød. Løsningen er i stedet at involvere sig i udbredelsen af forbedringer i palmeolieindustrien. Ved at advokere for bæredygtig palmeolie kan vi vise, at der er efterspørgsel på palmeolie, som er produceret ansvarligt.
- Og vi kan samarbejde om at bakke op om organisationer, der støtter palmeolieproducenter i at forbedre deres produktionsmetoder. Ved at vælge bæredygtig palmeolie og blive medlemmer af RSPO bidrager vi også til at støtte trænings- og uddannelsesprogrammer, der hjælper palmeolieproducenter med at blive auditeret og certificeret som bæredygtige operatører.

Rapsona®



ORDRE

Marianne +46 (0) 46-20 56 20
Bente +45 23 20 73 22
orders.se-dal@aak.com

SÆLGERE SVERIGE

Magnus +46 (0) 733-98 47 76
Torbjörn +46 (0) 708-96 29 69

DANMARK

Max +45 28 11 65 25

TYSKLAND

Antonius +49 178 8170748

KONTAKT

AAK Dalby AB
Albavägen 2-4
SE-247 50 Dalby
rapsona@aak.com
+46 (0) 46-205640
www.rapsona.dk