

Cucina Groningana

Groninger keuken: streekgerechten en streekproducten



CUCINA GRONINGANA

[Home](#) [Algemeen](#) [Bier en Wijn](#) [Brood, koek & banket](#) [Conserven](#) [Desserts](#) [Gerechten](#) [Groente en Fruit](#) [Koffie, Thee, Ranja](#) [Mosterd](#)
[Nieuwe Gerechten](#) [Producenten en Verkooppunten](#) [Restaurants](#) [Slik](#) [Sterke Drank](#) [Vis en zeevruchten](#) [Vlees](#) [Zuivel](#)

Koolzoadeulie

CucinaGroningana / July 18, 2015



Koolzoadeulie

De Brassica Napus (koolzaad) kleurt al generaties lang het Groningerland geel. Van oudsher is Groningen hét gebied waar koolzaad werd geteeld. Dit heeft een dipje gehad en tegenwoordig is het steeds meer terug, voornamelijk in het Oldambt.

Uit koolzaad wordt olie gemaakt, die bezig is met een opmars om te concurreren met de olijfolie uit Zuid-Europa. Grote producenten van koolzaadolie zijn Canada en Ierland, maar ook in Groningen wordt tegenwoordig weer op commerciële schaal koolzaadolie gemaakt.

Een van de merken is Eulie oet Grunn, een product van TCE Gofour BV uit Stadskanaal. Het wordt verkocht online en bij Opgeweekt Noord Verpakkingsvrij, regionaal en biologische Winkel, aan de Astraat in de Stad. Naast de regionale productie, zijn ook de gezonde eigenschappen van koolzaadolie een reden waarom het aan populariteit wint. Zo zit er een lager percentage verzadigde vetzuren en een hoger gehalte Omega-3 en 6 in dan in andere olies en bevat het antioxidanten en vitamine E.

Zie ook: eulieoetgrunn.nl

Recent Posts

[Aaierbaal](#)

[Rookte Oal](#)

[Grönneger Riestoavel](#)

[Stampopot Mous](#)

[Tagliatelle alla Senape di Groninga](#)

Recent Comments

Archives

[July 2015](#)

[April 2015](#)

[March 2015](#)

Categories

[Nieuwe Gerechten](#)

[Uncategorized](#)

Meta

[Register](#)

[Log in](#)

[Entries RSS](#)

[Comments RSS](#)

[WordPress.com](#)