



Nyborggaard

PRESSEMEDDELELSE
MARTS 2010

Dansk producent passer ekstra godt på den gode hørfrøolie

Familiefirmaet Nyborggaard lancerer skånsom Bag-In-Box emballage til den omega-3 rige hørfrøolie. Bag-In-Box olien introduceres i helsekostbutikker over hele Danmark.

Den økologiske hørfrøolie fra den lille danske producent Nyborggaard er uhyre rig på omega-3 fedtsyrer, samtidig med at smagen er helt i top. Men der er også tale om et meget følsomt produkt. Både smag og sundhedsmæssige egenskaber forringes relativt hurtigt, efter en flaske med hørfrøolie er blevet åbnet, og indholdet dermed udsættes for luftens ilt.

Derfor lancerer Nyborggaard nu sin koldpressede hørfrøolie i enliters Bag-In-Box indpakning, efter samme princip som det kendes fra vin.

– Med den nye emballage kan vi love forbrugerne en holdbarhed på mindst to måneder, efter de er begyndt at bruge af indholdet. Det er dobbelt så lang holdbarhed som efter åbning af de flasker med 250 milliliter olie, vi også producerer, siger Johannes Jensen, der driver landbruget og virksomheden Nyborggaard sammen med sin hustru Korna Jensen.

Samtidig med lanceringen af den nye emballage har Nyborggaard indledt et samarbejde med grossistvirksomheden Helsam. Aftalen indebærer, at hørfrøolie fra Nyborggaard nu distribueres til helsekostbutikker over hele Danmark.

Nyborggaard er den eneste danske producent af hørfrøolie som fødevarer. Hørfrøene dyrker Johannes og Korna Jensen selv på deres økologiske landbrug udenfor Herning. En ombygget lade har de indrettet med topmoderne udstyr til koldpresning og tapning af olien – også det sker under forhold, hvor olien beskyttes mod ødelæggende lys og ilt.

Koldpresset hørfrøolie er kendt for at være den vegetabiliske olie, der er rigest på omega-3 fedtsyrer. Med et

normalt omega-3 indhold på 55-60 procent er olietypen på højde med fiskeolie. I hørfrøolien fra Nyborggaard er der endog målt helt op til 62,7 procent omega-3 i form af alfa-linolensyre.

Korna og Johannes Jensen forarbejder og sælger også andre produkter fra Nyborggaards marker: Rapsolie, mel og kronblade fra morgenfruer.

Varerne forhandles af en række butikker og enkelte grossister. Forhandlerliste kan ses på www.nyborggaard.dk.

Fakta om økologisk hørfrøolie fra Nyborggaard:

- Indhold af omega-3 fedtsyrer cirka 60 procent - mere end nogen anden vegetabilisk olie.
- Omega-3 er en essentiel (livsvigtig) fedtsyre, som kroppen ikke selv kan danne, og som vi derfor skal have gennem kosten.
- Hørfrøolie skal bruges kold, da opvarmning over 50 grader skader olien.
- Velegnet til salatdressinger, f.eks. blandet med balsamico-eddike eller fromage frais (6 spiseskefulde hørfrøolie rørt op med 200 ml fromage frais).
- Smagen kan variere fra år til år, afhængig af vejret. Olien fra høsten 2009 er ekstra mild og velsmagende.

Kontakt for flere oplysninger, interviews og evt. aftale om reportage:

Korna og Johannes Jensen
Nyborggaard, Nyborg Huse 4, Nøvling, 7480 Vildbjerg
Tlf. 97 13 71 27,
Nyborggaard@nyborggaard.dk
www.nyborggaard.dk

Fotos kan downloades fra www.nyborggaard.dk > Presse.

Vareprøve vedlagt.