

## Hochwertige Frittierfette von Walter Rau

28.10.2014, 11:07 | Handel, Wirtschaft, Finanzen, Banken & Versicherungen

Pressemitteilung von: *Walter Rau Neusser Öl und Fett AG*

---

### Hochwertige Frittierfette für die professionelle Anwendung

Hochwertige Frittierfette werden besonders beim Frittieren, Braten und Sieden verwendet. Diese Fette müssen hoch erhitzbar und -belastbar sein, damit das Endprodukt seinen typischen Geschmack erhält. Zusätzlich sollte das verwendete Frittierfett auch noch gesund, gut bekömmlich und leicht zu handhaben sein. Die Siede- und Frittierfette entscheiden im Frittierprozess über die Qualität und den Geschmack des Endproduktes. Abhängig von den Oberflächeneigenschaften des frittierten Produkts liegt der Fettgehalt der heißen Frittierprodukte zwischen 15% bis zu 40%. Das Unternehmen Walter Rau hat es sich zur Aufgabe gemacht, die sensorischen, ernährungsphysiologischen und technologischen Eigenschaften von Siede- und Frittierfetten in den einzelnen Herstellungsverfahren derart zu optimieren, dass ein hochwertiges Endprodukt garantiert wird. Die jahrelange Erfahrung in der Entwicklung und Optimierung von Frittier- und Siedefetten hat dazu geführt, dass viele Gäste in der Gastronomie täglich Produkte konsumieren, die mit Frittierfetten aus dem Hause Walter Rau hergestellt werden.

### Strenge Qualitätskontrollen für hochwertige Produkte

Alle hochwertigen Frittierfette der Walter Rau Neusser Öl und Fett AG werden in modernen Laboreinrichtungen entwickelt und getestet. Die für die Herstellung und Verarbeitung benötigten Rohstoffe werden in einem speziell eingerichteten Rohwarenlabor vorab intensiv geprüft, bevor sie in den laufenden Produktionsprozess weitergeleitet werden. Eine dauernde Kontrolle und Überprüfung mit spezifischen Kennzahlen in den einzelnen Labors sorgen dafür, dass die Frittierfette immer die beste Qualität und Funktionalität erreichen. Alle wichtigen Geruchs- und Geschmackskontrollen werden mit hochwertigen Sensoren durchgeführt. Eine hauseigene Forschungsabteilung optimiert die einzelnen Produkte und fördert die Weiterentwicklung der erforderlichen Herstellungsverfahren. Die Mitarbeiter in der Anwendungstechnik prüfen und testen das Endprodukt unter professionellen Praxisbedingungen. Damit der Kunde im Einkauf über das richtige Frittierfett entscheiden kann, wird ihm kompetentes Personal für eine fachspezifische Beratung zur Seite gestellt.

Weitere Infos zu den Frittierfetten findet man auf der Homepage von Walter Rau unter <http://www.walterrauag.de/de/produkte/anwendungen/frittierfette-und-siedefette.php>

### Portrait

Die Walter Rau Neusser Öl und Fett AG ist ein über 100 Jahre altes Unternehmen, das für qualitativ hochwertige Fette und Öle steht. Das Unternehmen sorgt dafür, dass hochmoderne Verfahren und ausgesuchte pflanzliche Rohstoffe ein optimales Endprodukt herstellen, das sich besonders für eine professionelle Verarbeitung in gastronomischen Betrieben bestens eignet. Seit dem Jahr 1999 ist die Walter Rau Neusser Öl und Fett AG in das internationale Produktionsnetzwerk der Cremer Holding AG integriert, das weltweit mit dem Handel von Rohstoffen wie zum Beispiel Futtermittel, Ölsaaten oder Mühleprodukte bekannt geworden ist. Einen speziellen Kundenservice bietet das Customer Solution Center(CSC),

das individuelle Kundenwünsche bearbeitet, die in Abteilungen wie zum Beispiel Marketing, Forschung & Entwicklung oder Qualitätsmanagement innovativ umgesetzt werden können.

---

News-ID: 823238 • Views: 532 (Stand: 02.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/823238/Hochwertige-Frittierfette-von-Walter-Rau.html>