



STEIRISCHES

Kürbiskernöl g.g.A.

STEIRISCHES

# Kürbiskernöl g.g.A.

Das Steirische Kürbiskernöl ist eine österreichische Spezialität, welche seit mehr als 300 Jahren nach **traditionellem Verfahren in den regionalen Ölmühlen** sorgfältig hergestellt wird. Für die Pressung des dunkelgrünen, nussigen Öles werden nur die Kerne des Steirischen Ölkürbis (*Cucurbita pepo* var. *Styriaca*) verwendet, welcher in bestimmten Anbaugebieten unter optimalen klimatischen Bedingungen in Österreich gedeiht. Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. ist eine **anerkannte Herkunftsbezeichnung mit Regionalschutz** und unterliegt strengen qualitativen und quantitativen Kontrollen.

Unser Steirisches Kürbiskernöl ist ein **kaltgepresstes Naturöl**, welches nach einer schonenden Röstung nach dem traditionellen Stempelpressverfahren hergestellt wird. Dadurch bleibt eine Vielzahl von **wertvollen pflanzlichen Inhaltsstoffen** erhalten.

In der Küche findet Kürbiskernöl eine **vielfältige Anwendung**. Durch seinen zart-nussigen Geschmack verleiht es vielen Gerichten eine einzigartige Note. Gerne wird es zum Marinieren von Salaten, Sülzchen und Suppen sowie zum Backen (Guglhupf, Kleingebäck) und zum Verfeinern von Desserts mit Vanilleeis verwendet.

STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL g.g.A.	
enthält durchschnittlich	Pro 100 ml
Brennwert (kJ)	2404
Brennwert (kcal)	828
Fett (g)	92
davon gesättigte Fettsäuren (g)	16
Kohlenhydrate (g)	0
davon Zucker (g)	0
Eiweiß (g)	8
Salz (g)	0

## Verfügbare Mengeneinheiten:

