



BIOLOGISCHES

Kürbiskernöl

BIOLOGISCHES

Kürbiskernöl

Unser biologisches Kürbiskernöl wird nach **traditionellem Verfahren mittels Stempelpressen** in unserer Ölmühle sorgfältig gewonnen. Für unser dunkelgrünes, zart-nussiges Öl werden nur biologische Kürbiskerne aus europäischen Anbaugebieten verarbeitet, welche einer **strengen Wareneingangsprüfung** unterzogen werden.

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 Vanilleis 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:

