



100% REINES

Kürbiskernöl

100% REINES

Kürbiskernöl

Das 100% reine Kürbiskernöl ist eine kulinarische Spezialität, welche nach **traditionellem Verfahren in unserer Ölmühle** sorgfältig hergestellt wird. Für die Pressung des dunkelgrünen, nussigen Öles werden nur die schalenlosen Kerne der Sorten des Steirischen Ölkürbis (Cucurbita pepo var. Styriaca) verwendet, welcher in bestimmten Anbaugebieten unter optimalen klimatischen Bedingungen in Europa gedeiht.

Unser 100% reines Kürbiskernöl ist ein **kaltgepresstes Naturöl**, welches unter schonenden Bedingungen 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 verschiedenen Salaten sowie zum Backen (Guglhupf, Kleingebäck) und zum Verfeinern von Suppen, Saucen und 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:



250ml



Großgebinde



FRANK'S NATURPRODUKTE GMBH

Hartl 85, 8362 Söchau, Austria

T: +43 (0)3387 3257

E-mail: oelmuehle@franksnaturprodukte.at

www.franksnaturprodukte.at