

Bio-Kürbiskernöl

Dieses vielseitig verwendbare Kürbiskernöl von Kürbissen aus kontrolliert biologischem Anbau schmeckt aromatisch mild, leicht nussig und hat eine zähflüssige Konsistenz. Die strahlend tiefgrüne Farbe schimmert durch das enthaltene Carotin mit rötlichen Reflexen. Kürbiskernöl enthält viele Spurenelemente und Mineralien (Kalium, Phosphor, Magnesium, Kalzium, Eisen, Kupfer, Mangan, Selen, Zink) sowie einen hohen Gehalt an Vitamin E und den wichtigen Vitaminen A, B, C und D. Kürbiskernöl ist aufgrund des hohen Anteils von ca. 80% an ungesättigten Fettsäuren, davon etwa 50% mehrfach ungesättigte, ein sehr gesundes und wertvolles Pflanzenöl.

Verwendung

Kürbiskernöl harmoniert hervorragend mit frischen Salaten und Tomaten und ist zum Verfeinern von kalten Speisen wie Käse, Aufstrichen und Jausengerichten bestens geeignet. Das Kernöl findet auch in der Veredelung von warmen Gerichten wie Suppen, Eierspeisen oder auch Desserts Anwendung. Aufgrund des niedrigen Rauchpunkts eignet es sich nicht zum Braten und Backen.

Lagerung

Nach dem Öffnen soll das lichtempfindliche Öl kühl und dunkel aufbewahrt werden und innerhalb einiger Wochen aufgebraucht werden. Bei der Aufbewahrung im Kühlschrank kann sich aufgrund der niedrigen Temperatur ein bleibender Niederschlag an der Flasche bilden. Damit das Öl seinen Duft und sein nussiges Aroma voll entfalten kann, soll es vor der Verwendung auf Zimmertemperatur gebracht werden.

bio hof
Weißensteiner

3944 Pürbach 13

0660/5211325

info@biohof-weissensteiner.at

N-2823, AT-BIO-302

