Kürbiskernöl geröstet

abgefüllt im Hause Rapunzel

Zutaten
Kürbiskernöl* geröstet
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Kürbiskernöl gilt als Spitzenöl der Gourmetküche und verleiht Ihren Saucen, Suppen und Dressings einen besonderen Geschmack. Schonend geröstete Kürbiskerne entfalten in diesem dunkelgrünen Delikatess-Öl ihr volles, würzig-nussiges Aroma.

Herstellung
Die Kürbiskerne werden vor dem Pressen schonend geröstet, um den feinen nussigen Geschmack zu verstärken, der so charakteristisch für dieses Öl ist. Anschließend werden die Kerne in einem schonenden Verfahren, ohne Hitzezufuhr zu einem dunkelgrünen Delikatess-Öl gepresst.

Ursprung der Hauptzutat(en)
Österreich

Verwendung
ideal für würzige Saucen, Suppen und Dressings. Aromatisch zum Feldsalat, traditionell steirisch zu Kartoffeln und Quark, zum Abrunden von Kürbissuppe, zum Abschmecken von gedünstetem Gemüse und köstlich über Vanilleeis

Lagerhinweis
Vor Licht und Wärme schützen.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung
Kürbiskernöl geröstet

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 ml

Brennwert kJ	3404 kJ
Brennwert kcal	828 kcal
Fett	92,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	17,00 g
Kohlenhydrate	0,00 g
davon Zucker	0,00 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	0,00 g
Salz	0,000 g

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG
USt-IdNr.: DE129088402

Allergene

Eier oder Eiererzeugnisse
Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
Fisch oder Fischerzeugnisse
glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse
Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
Lupine oder Lupinenerzeugnisse
Milch oder Milcherzeugnisse einschließlich Lactose
Schalenfrüchte oder Schalenfruchterzeugnisse
Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
Senf oder Senferzeugnisse
Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse
Soja oder Sojaerzeugnisse
Schwefeldioxid oder Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l SO2)
Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse