

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 / 828 kcal kJ
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

Allergene

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG

USt-IdNr.: DE 129088402

Eier oder Eierzeugnisse

Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

Fisch oder Fischerzeugnisse

glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse

Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse

Lupine oder Lupinerzeugnisse

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