Mandelöl nativ

hergestellt im Hause Rapunzel

Zutaten
MANDELÖL* nativ
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Mandelöl - mit Sorgfalt in der Rapunzel Ölmühle im Allgäu hergestellt. Das kaltgepresste Öl wird im OXYGUARD®-Verfahren gepresst und abgefüllt. Aus süßen, ungerösteten Mandeln gewonnen, schmeckt das Öl mild und leicht süßlich. Es verfeinert Speisen mit einem dezenten Nussaroma. Zudem pflegt Mandelöl Ihre Haut und macht diese wunderbar geschmeidig.

Herstellung
Das native Mandelöl wird im speziell entwickelten OXYGUARD®-Verfahren unter Ausschluss von Licht, Luft und Wärme schonend gepresst und abgefüllt.

Ursprung der Hauptzutat(en)
Diverse Länder

Verwendung
zum Backen und Verfeinern von Süßspeisen, auch würzigen Gerichten und Salaten verleiht es eine feine Nussnote

Lagerhinweis
Vor Licht und Wärme schützen.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung
Mandelöl nativ

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 ml

Brennwert kJ	3404 kJ
Brennwert kcal	828 kcal
Fett	92,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,50 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	64,10 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	19,40 g
Kohlenhydrate	0,00 g
davon Zucker	0,00 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	0,00 g
Salz	0,000 g

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