

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 / 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 Eierzeugnisse

Erdnüsse oder Erdnüssezeugnisse

Fisch oder Fischerzeugnisse

glutenhaltiges Getreide oder Getreidezeugnisse

Krebstiere oder Krebstierzeugnisse

Lupine oder Lupinenerzeugnisse

Milch oder Milcherzeugnisse einschließlich Lactose

Schalenfrüchte oder Schalenfrüchterzeugnisse

Sellerie oder Selleriezeugnisse

Senf oder Senferzeugnisse

Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse

Soja oder Sojaerzeugnisse

**Schwefeldioxid oder Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l
SO₂)**

Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse