

Walnussöl geröstet

abgefüllt im Hause Rapunzel

Zutaten

WALNUSSÖL* geröstet

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Hochwertiges Gourmetöl mit typischem Walnussgeschmack. Der Klassiker der französischen Feinschmeckerküche! Die Kerne werden langsam geröstet, so dass sich ihr volles Aroma entfalten kann. Das bernsteinfarbene Öl verfeinert Speisen mit einer feinen, nussigen Note.

Herstellung

Nach französischer Handwerkstradition werden die Kerne langsam geröstet. Der Pressung folgt nur eine Filterung des Öl.

Ursprung der Hauptzutat(en)

Moldawien

Verwendung

zum Verfeinern von Salaten und Saucen, für Desserts und Backwaren, zum Abschmecken von Gemüsegerichten. Aufgrund seines niedrigen Rauchpunktes ist Walnussöl nicht zum Braten geeignet.

Lagerhinweis

Vor Licht und Wärme schützen.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Walnussöl geröstet

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 ml

Brennwert kJ	3404 kJ / 828 kcal
Fett	92,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,40 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	16,00 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	67,60 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 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