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
Brennwert kcal	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 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