

Sonnenblumenöl mild

Zutaten

Sonnenblumenöl* mild
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Leicht gedämpft, daher mild im Geschmack, ideal für Mayonnaisen und Salatdressings

Herstellung

Das desodorierte Sonnenblumenöl ist ein sortenreines Speiseöl. Die verwendeten Saaten aus kontrolliert biologischem Anbau sind reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Nach der Pressung wird das Öl schonend desodoriert, das heißt mit Wasserdampf gedämpft, um geschmacksintensive Aromastoffe abzutrennen.

Ursprung der Hauptzutat(en)

Diverse Länder

Verwendung

zum schonenden Kochen, Backen und Dünsten, ideal für Mayonnaisen, Rohkost- und Salatdressings

Lagerhinweis

Das Öl stets gut verschlossen, dunkel und kühl aufbewahren.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Sonnenblumenöl mild

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 ml

Brennwert kJ	3700 kJ
Brennwert kcal	900 kcal
Fett	100,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	10,50 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