

Oliven- Orangenöl

Der Geschmack von baumfrischen sonnengereiften Orangen, konserviert in einem hochwertigen würzigen Olivenöl Extra Vergine wird sie begeistern. Mit Sorgfalt wurde dieses Gourmetöl in einem aufwendigen Pressverfahren in alter Familientradition hergestellt. Nach der sorgfältigen Pressung wird frische Orangenschale dem Öl hinzugefügt. Diese verleiht dem Öl sein einzigartiges Aroma.

Für die feine Küche unverzichtbar ist dieses Orangenöl zur Zubereitung von Fleisch, Gemüse und Süßspeisen bestens geeignet. Ob zum Einlegen oder Anbraten - dieses Öl verleiht Ihren Gerichten das gewisse Etwas.

Ein Salat bekommt mit einem Schuss Oranngenöl einen einmalig fruchtigen Geschmack. Das Orangenöl eignet sich sehr gut für die Zubereitung von Geflügel und vor Alem Ente und Lachs. Nachdem Sie das Fleisch oder den Fisch gebraten haben wird das Orangenöl großzügig darüber geträufelt. Dann vor dem Servieren noch einmal kurz durchschwenken, damit sich das Öl gut verteilt. Sie werden vom Geschmack begeistert sein.

Auch empfehlen wir dieses Öl zu Süßspeisen , rohem Gemüse, Antipasti, gekochten, gegrillten oder geräucherten Fisch, für gegrilltes Fleisch, Salat oder auch zum Abschmecken von Joghurt.

Zutaten: italienisches extra natives Olivenöl (92,5%), Orangenschalen (5%), natürliches Orangenaroma (1,5%)

Kühl trocken und vor Licht geschützt aufbewahren.

(Abbildung kann abweichen)

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Unzubereitet pro Portion 15 g

Brennwert kj	3404 kj	Brennwert kj	3404 kj
Brennwert kcal	828 kcal	Brennwert kcal	828 kcal
Fett	100 g	Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g	davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	0 g	Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g	davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g	Eiweiß	0 g
Salz	0 g	Salz	0 g