Bio Kürbiskernöl kaltgepresst nativ

- **in unserer hauseigenen Ölmühle schonend kaltgepresst und abgefüllt**

- das Gold der grünen Kerne für Feinschmecker
- geprüfte Bio-Qualität
- schonend kaltgepresst und naturbelassen und ungefiltert - daher reich an wertvollen Schwebstoffen
- aus steierschen, ungerösteten Kürbiskernen kaltgepresst
- Haltbarkeit 12 Monate - gekühlt aufbewahren
- **Geschmack:** nach frischen Kürbiskernen
- **Schmeckt perfekt zu:** Quark, Zaziki, Schmand, Suppen, Gemüse & Vanilleeis
- Die 5 Liter Gebinde werden im praktischen 5 Liter Weißblech- Kanister mit Ausgießer geliefert.

ölfreund Bio-Kürbiskernöl aus natürlicher Kaltpressung ist ein naturbelassenes Speiseöl für Gourmets und Feinschmecker.

Es besticht durch seine grün-rotbraune Farbe und den angenehm milden Geschmack nach frischen grünen Kürbiskernen.

Wir pressen unser Kürbiskernöl mit Hilfe einer Schneckenpresse auf besonders schonende Weise. Diese schonende Pressung ist sehr zeitintensiv, bringt aber ein besonders mildes Öl hervor. Während der Pressung tritt das Öl mit einer Temperatur von ca. 28 bis ca. 33 Grad Celsius aus der Mühle aus. Das bedeutet, dass das Öl während der Pressung niemals wärmer als die Körpertemperatur des Menschen wird.

Nach der Pressung darf das Öl einige Zeit ruhen. Während dieser Phase setzen sich größere Schwebstoffe am Boden des Ölbehälters ab. Feinere Schwebstoffe bleiben im Öl enthalten. Abgefüllt wird unser Bio-Kürbiskernöl nach der Ruhephase in ungefiltertem Zustand und ist daher reich an wertvollen Schwebstoffen.

Da es sich um ein kaltgepresstes Bio-Kürbiskernöl handelt, schmeckt es wesentlich milder als das weit verbreitete Kürbiskernöl aus der Steiermark.

(In der Steiermark wird die Kürbissaat geröstet und dann gepresst. Dies führt zu einem dickflüssigen, kräftig-dunklen Kürbiskernöl.)

Wir nehmen uns die Zeit die man braucht, um ein Bio-Öl bester Qualität herzustellen.

ölfreund kaltgepresstes Bio-Kürbiskernöl ist aufgrund der schonenden Pressung bei geringer Temperatur hellgrün bis rotbraun und schmeckt mild nach frischen Kürbiskernen.

Es eignet sich perfekt zum Verfeinern von Quarkspeisen, Zaziki, Schmand, Suppen und Gemüsen. Es passt aber nicht nur für Kräutersoßen, Tzatziki oder Schmand. Testen Sie Kürbiskernöl mal zu einer Portion Vanille Eis. Sie werden total überrascht sein. Es schmeckt sensationell.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g**Unzubereitet pro Portion 15 g**

Brennwert kj	3700 kj	Brennwert kj	3700 kj
Brennwert kcal	900 kcal	Brennwert kcal	900 kcal
Fett	100 g	Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g	davon gesättigte Fettsäuren	19 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