

Oliven- Rosmarinöl

Der Geschmack von aromatisch duftendem Rosmarin, 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 grüner Rosmarin dem Öl hinzugefügt. Dieser verleiht dem Öl sein einzigartiges Aroma.

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

Erinnert Sie der Duft von frischem Rosmarin auch immer an den Süden? Öffnen Sie dieses Öl, fühlen Sie sich wie am Mittelmeer. Das Rosmarinöl eignet sich für kurz gebratenes Fleisch. Geben Sie einen ordentlichen Schuss davon über das fertig gebratene Fleisch, schwenken es noch einmal in der Pfanne durch und Bella Italia lässt grüßen.

Auch zu gegrilltem Fleisch passt dieses Öl hervorragend. Einfach das Fleisch vom Grill nehmen und einen Schuss dieses Rosmarin-Lorbeer Öls darüber gegeben. Köstlich!

Oder- eindach über Salz- und Bratkartoffeln geben. Dieses Öl wird Ihren Gaumen umschmeicheln.

Kühl trocken und vor Licht geschützt aufbewahren.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

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

Unzubereitet pro Portion 15 g

Brennwert kj	510.6 kj
Brennwert kcal	124.2 kcal
Fett	15 g

davon gesättigte Fettsäuren	1.95 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g