



Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

100 % echt, 100 % rein, 100 % steirisch

100 % reines, steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Erlesene Rohstoffe und die langjährige Erfahrung machen das steirische Kürbiskernöl von NEBAUER zum kulinarischen Erlebnis. Einzigartig dunkelgrün, mit seinem intensiven Geschmack und seinem unnachahmlichen, nach Nuss duftenden Aroma, erobert das Kürbiskernöl von NEBAUER die internationale Spezialitätenküche. Es ist eine garantiert naturbelassene Spezialität ohne Beimengung von Fremdülen und ohne jeglichen chemischen Zusatz wie z.B. Konservierungsstoffen. Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. ist eine anerkannte Herkunftsbezeichnung mit Regionalschutz und unterliegt strengsten qualitativen Kontrollen.

Herstellung

Das echte steirische Kürbiskernöl von NEBAUER ist ein wahres Geschenk der Natur. Es erhält seinen Charakter und seine Einzigartigkeit durch die hochwertigen Ackerböden des Stiefingtals im Herzen der Steiermark sowie durch die mediterranen Klimabedingungen, welche eine langsame und vollständige Ausreife der Kürbisfrüchte von Natur aus ermöglichen. Das traditionelle Kaltpressverfahren in einer Stempelpresse mit schonendem Rösten garantiert ein unverwechselbares und naturbelassenes Qualitätsprodukt. Die natürlichen und wertvollen Fettsäuren sowie die zahlreichen Vitamine und anderen Nährstoffe gelangen bei der schonenden Pressung vollständig in das fertige Öl.

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. enthält durchschnittlich

pro 100 g

Brennwert (kJ)	3700
Brennwert (kcal)	900
Fett (g)	100
davon	
gesättigte Fettsäuren (g)	19
einfach ungesättigte Fettsäuren (g)	34
mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g)	47
Kohlenhydrate (g)	0
davon Zucker (g)	0
Eiweiß (g)	0
Salz (g)	0
Vitamin E (mg)*	29

* entspricht 242% der empfohlenen Tagesdosis

Durch diese Traditions-Philosophie verleiht NEBAUER seinem Kürbiskernöl höchste Qualität, eigenen Charakter und Charisma.

Gesundheit

Steirisches Kürbiskernöl zeichnet sich durch eine sehr gute Verdaulichkeit aus, aufgrund seines hohen Gehalts an einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren, wie Öl- und Linolsäure. Es ist cholesterinfrei, reich an Vitamin E, Spurenelementen, Vitaminen und sekundären Pflanzeninhaltsstoffen. Es schützt besonders vor freien Radikalen, welche sich bei verschiedenen Krankheiten bilden. Es besitzt eine vorbeugende Wirkung gegen Herz- und Kreislauferkrankungen, eine antioxidative und Blutdruck senkende Wirkung wird nachgesagt. Weiters wird es bei Behandlungen von Prostataleiden und Reizblasen in der Naturheilkunde verwendet.

Verwendung

In der Küche findet Steirisches Kürbiskernöl eine vielfältige Verwendung. Durch seinen zart-nussigen Geschmack verleiht es vielen Gerichten eine einzigartige Note. Gerne wird es zum Marinieren von Salaten, Sülzchen und Suppen sowie auch zum Backen und zum Verfeinern von Desserts mit Vanilleeis verwendet.

Mindesthaltbarkeit

Bei kühler und dunkler Lagerung mindestens 12 Monate.

Verfügbare Gebinde und Mengeneinheiten:



NEBAUER – kuerbiskernoelshop.com

Stiefing 7/2, A-8413 St. Georgen a.d. Stiefing
M: +43 (0) 664/2314147 F: +43 (0) 3183/60246

E-Mail: office@kuerbiskernoelshop.com
www.kuerbiskernoelshop.com