

Kürbiskernöl

aus eigenen sonnengereiften Kürbiskernen

Herkunft Niederösterreich

Kategorie ölkürbis

Lage Kelleracker

Boden
Tschernosem aus schluffig-lehmigen Tertiär-Sedimenten

Herstellung
Schonendes Waschen und Trocknen der Kerne bei rund 60 °.
Nach behutsamer Röstung der Kerne erfolgt das Auspressen und man erhält dieses schwarze Gold.

Kernölbeschreibung
Kürbiskernöl ist aufgrund des hohen Anteils von ca. 80 % an ungesättigten Fettsäuren, davon etwa 50 % mehrfach ungesättigte, eines der gesündesten und wertvollsten Pflanzenöle überhaupt.

100 ml Kernöl enthalten:

50 % mehrfach ungesättigte Fettsäuren	-Linol,-Linolensäure
30 % einfach ungesättigte Fettsäuren	-ölsäure
20 % gesättigte Fettsäuren	-Palmitin,-Stearinsäure

und einem hohen Gehalt an Vitamin E

Besonders passend
Kürbiskernöl ist sehr vielfältig einsetzbar, ob in der kalten Küche für eine saure Presswurst, als warme Variante in der Eierspeis, oder doch lieber auf dem Salatteller, probieren Sie es aus!



Wimberger

Weingut Wimberger I Dorfstraße 15 A-2023 Kleinweikersdorf AUSTRIA
Tel: +43 2953 2380 Mobil: +43664/3981701 e-mail: rwimberger@aon.at web: www.wimberger.cc