

Bio-Traubenkernöl kaltgepresst



Gebinde Größen:

100ml, (Großmengen auf Anfrage erhältlich)

Beschreibung:

Fruchtig, aromatisch, beinahe mit etwas Süße im Geschmack lässt an reife Weintrauben denken.
Aus den Kernen der Weintrauben wird durch eine schonende Kaltpressung das Öl erzeugt. Durch diese Herstellung des Öls bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten und es ist auch geschmacklich unverkennbar.

Der Rauchpunkt liegt ca. bei 130°C

Zutaten:

Bio Traubenkernöl kaltgepresst

Allergene:

Keine

Nährwerttabelle (pro 100 ml)

Energie	3404 kJ 828 kcal
Fett	92 g
davon gesättigte FS	10 g
davon einfach ungesättigte FS	14 g
davon mehrfach ungesättigte FS	68 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Haltbarkeit & Lagerung:

Ab Pressung 12 Monate. Vor Wärme und Licht geschützt lagern. Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Verwendungsempfehlung:

Sie werden dieses herrlich aromatische Öl lieben. Ideal für Sommersalate, es bringt eine unvergleichbare fruchtige Note in ihre Gerichte. Dieses Öl lässt sich ideal mit unserem Bio-Himbeeressig kombinieren.

Rezeptideen: <https://schlattbauernngut.at/rezepte/>



Claudius KG / Schlattbauernngut
Rührndorf 30, 4551 Ried im Traunkreis
www.schlattbauernngut.at



Kostbares vom
SCHLATTBAUERNNGUT
mehr als Bio.