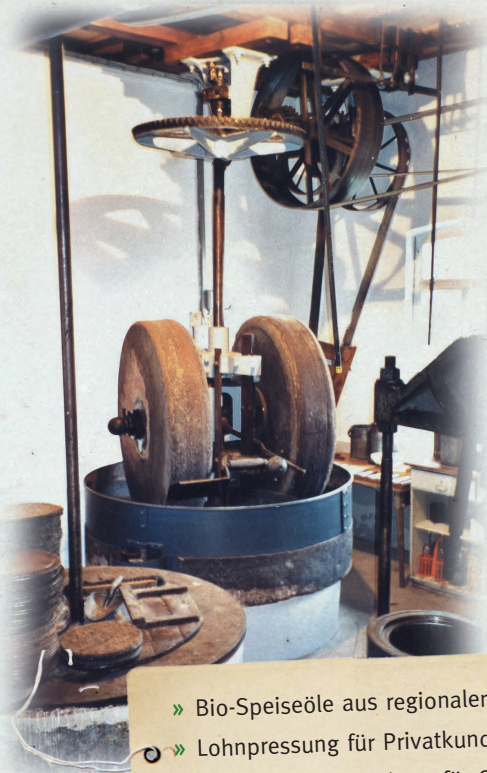


# Ölmühle Illingen



- » Bio-Speiseöle aus regionalem Anbau
- » Lohnpressung für Privatkunden
- » Besichtigungsangebote für Gruppen

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

*Ihre Familie Krauth*

Inhaber: Jürgen Krauth  
Mühlstraße 1 · 75428 Illingen

Telefon (07042) 22580  
info@oelmuehle-illingen.de  
www.oelmuehle-illingen.de



# Bio-Haselnussöl

## Pflanze

Der Haselnussstrauch gehört zur Familie der Birkengewächse und ist in ganz Europa verbreitet. Die Haselnusskerne werden seit Jahrtausenden vom Menschen als Nahrungsmittel geschätzt und enthalten annähernd 60% überaus wertvolles Öl.



## Herkunft & Verarbeitung

Wir verwenden für die Ölgewinnung ausschließlich Kerne aus kontrolliert biologischem Anbau vom südbadischen Kaiserstuhl und aus Oberbayern. Das Öl wird ohne vorherige Röstung der Kerne mit unserer historischen Stempelpresse gewonnen. Die Auslauftemperatur des gepressten Öls beträgt 20 bis 22°C.

## Merkmale & Geschmack

Durch den Verzicht auf Filtration behält unser Haselnussöl eine dezente Naturtrübung. Der aromatisch-nussige und harmonische Geschmack weist keinerlei Bittertöne auf, dieses zartgelbe Öl setzt Akzente!

## Gesundheitswert

Haselnussöl zählt zu den besonders wertvollen pflanzlichen Ölen. Es verfügt über einen vergleichbar hohen Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren wie Olivenöl, hinzu kommen zahlreiche Vitamine und Mineralien, unter anderem Vitamin E, Vitamin B, Mangan und Kalzium.

## Verwendung

Dieses naturbelassene Gourmet-Öl gehört zu den wertvollsten und teuersten Speiseölen und sollte daher nicht als Bratfett, sondern vorwiegend in der Kalten Küche verwendet werden. Es eignet sich ideal für Salate und Rohkost, verfeinert Obstsalate und Desserts, rundet Reisspeisen und Vollwertgerichte ab.

## Haltbarkeit & Aufbewahrung

Haselnussöl bleibt bei dunkler, luftdichter und kühler Lagerung ohne Weiteres zwölf Monate und länger vollwertig und schmackhaft. Auch nach Anbruch der Flasche kann das Öl ohne Qualitätseinbuße sechs bis acht Monate bei Zimmertemperatur aufbewahrt werden.