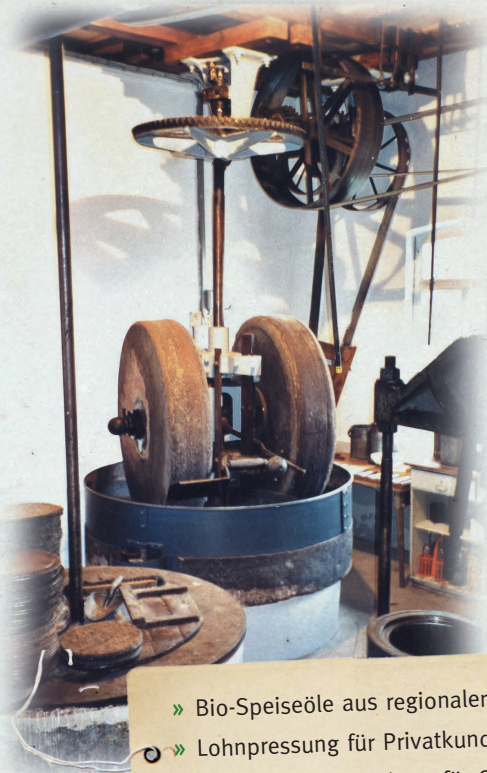


# Ölmühle Illingen



- » 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-Olivenöl

## Pflanze

Olivenöl wird aus den Früchten des Ölbaumes (*Olea europea*) gewonnen, 90 % aller Olivenbäume weltweit wachsen im Mittelmeerraum. Es gibt hunderte Baumarten, die Früchte mit unterschiedlichem Charakter hervorbringen.

## Herkunft & Verarbeitung

Die Oliven für unser Öl werden vom Familienbetrieb Di Giovanna in der Region Agrigento auf Sizilien kontrolliert biologisch angebaut und in der eigenen Ölmühle verarbeitet. Verwendet werden die beiden Sorten Biancolilla und Nocellara del Belice.

## Merkmale & Geschmack

Unser Öl hat den typischen fruchtigen Olivengeschmack, das Grundaroma erinnert zudem an Gräser und weist ein angenehmes Gleichgewicht von milden und pikanten Akzenten auf. Typisch für frisches Olivenöl höchster Güte ist der „pfeffrige Abgang“. Da das Öl nicht filtriert wird, hat es eine intensive grüne und naturtrübe Tönung.

## Gesundheitswert

Der hohe Gehalt an Polyphenolen und Vitamin E im Olivenöl schützt die menschlichen Zellen vor schädigender Oxidation und verzögert damit die Alterungsprozesse.

Die herausragende Qualität unseres Öls der Familie Di Giovanna zeigt sich u. a. im niedrigen Gehalt freier Ölsäuren, der bei lediglich 0,18 g liegt (Grenzwert max. 1 g je 100 g).

## Verwendung

Olivenöl kann bedenkenlos z. B. zum Braten bis 210 Grad erhitzt werden. Unser hochwertiges Öl empfehlen wir jedoch in erster Linie zum Verfeinern von Speisen, mediterranen Gerichten sowie alle Arten von Salaten, Gemüsen, Pasta oder einfach nur auf einem Stück Weißbrot.

## Haltbarkeit & Aufbewahrung

Olivenöl bleibt ohne weiteres 18 Monate und länger schmackhaft und vollwertig. Eine dunkle, luftdichte und kühle Lagerung verlängert die Haltbarkeit.

