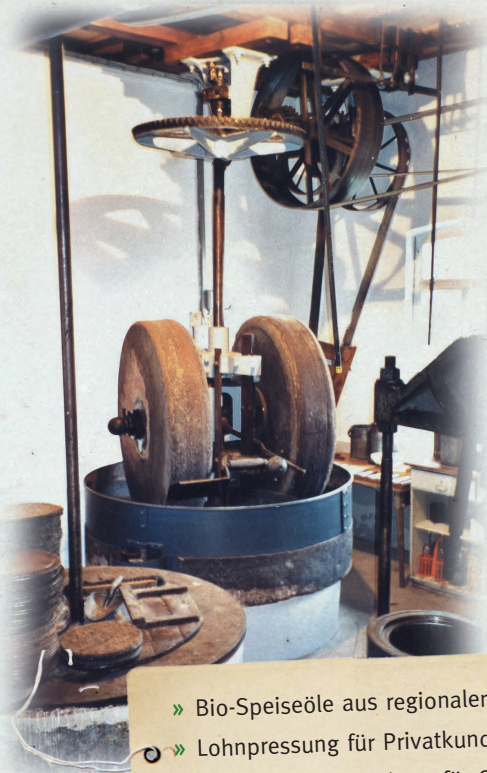


Ölmühle Illingen



- » 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



Mohnöl

Pflanze

Der Schlafmohn (*papaver somniferum*) war bis Anfang der Fünfziger Jahre in den meisten Regionen Süddeutschlands die wichtigste Ölpflanze. Um den möglichen Drogenmissbrauch durch Opium und Morphin zu unterbinden, wurde in Deutschland der Anbau von Schlafmohn gesetzlich verboten. Der Schlafmohn ist eine einjährige Pflanze, die zumeist im Juni über zwei Wochen hinweg eindrucksvoll blüht.

Herkunft & Verarbeitung

Erst seit wenigen Jahren darf morphinfreier Schlafmohn hierzulande wieder angebaut werden. Die Saat für unser Mohnöl stammt ausschließlich aus baden-württembergischem Anbau und wird im schonenden Kaltpressverfahren verarbeitet.

Merkmale & Geschmack

Mohnöl ist heutzutage eine echte Rarität. Sein typischer, milder Mohneschmack wird durch nussige Aromen ergänzt.

Gesundheitswert

Mohnöl gehört dank seines etwa 70%igen Anteils an mehrfach ungesättigten Fettsäuren zu den besonders wertvollen, cholesterinsenkenden Speiseölen. Zudem enthält es reichlich Mineralstoffe wie Eisen, Kalzium, Phosphor, Kalium und Magnesium.

Verwendung

Verwenden Sie Mohnöl wie jedes andere Salatöl. Essig sollte dabei jedoch sparsam dosiert werden, um das feine Mohnaroma zu erhalten. Gerne wird es auch über Süßspeisen wie Obstsalat oder Speiseeis geträufelt. Drei bis vier Esslöffel Mohnöl machen Hefe- und Strudelteige weich und geben dem Backwerk ein angenehmes Aroma. Mohnöl darf wegen des hohen Gehalts an ungesättigten Fettsäuren nicht zum Braten verwendet werden.

Haltbarkeit & Aufbewahrung

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

