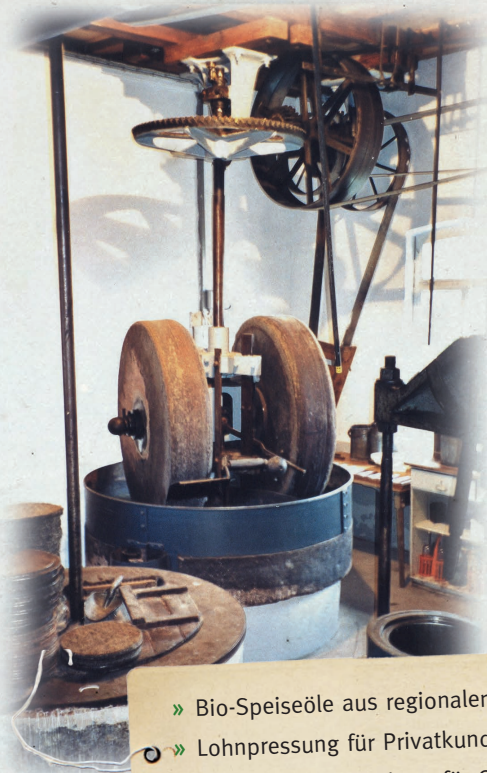


Ölmühle Illingen



- » 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-Mandelöl



Pflanze

Der Mandelbaum gehört zur Familie der Rosengewächse und wird vor allem in Kalifornien und im Mittelmeerraum angebaut. Die Mandelkerne sind eine Steinfrucht, die als Nahrungsmittel und Kosmetikum vielfältig genutzt werden.

Herkunft & Verarbeitung

Für die Ölgewinnung verwenden wir ausschließlich Süßmandeln aus biologischem Anbau, die uns der Familienbetrieb Terrazzino in der Region Agrigento auf Sizilien liefert. Das Öl wird ohne vorherige Röstung mit unserer historischen Stempelpresse gewonnen. Die Auslauftemperatur des gepressten Öls beträgt 20 bis 22°C. Mandeln besitzen einen Ölgehalt von 45 bis 50%.

Merkmale & Geschmack

Unser Bio-Mandelöl hat eine angenehm milde, leicht süßlich-nussige Geschmacksnote.

Gesundheitswert

Reines Mandelöl ist ein überaus kostbares Speiseöl und enthält keine Blausäure. Es regt den Stoffwechsel an, stärkt das Immunsystem und schützt die Gefäße¹.

Überaus geschätzt ist Mandelöl auch für die äußere Anwendung: Es stärkt die Schutzfunktionen der Haut, macht sie geschmeidig und elastisch.

Verwendung

Dank seines angenehmen, dezent süßlichen Geschmacks gilt Mandelöl als Rarität und Feinschmeckeröl. Verwendung findet es vor allem bei Rohkost, Desserts, Obstsalaten sowie bei süßem Gebäck.

Haltbarkeit & Aufbewahrung

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

¹www.naturinstitut.info