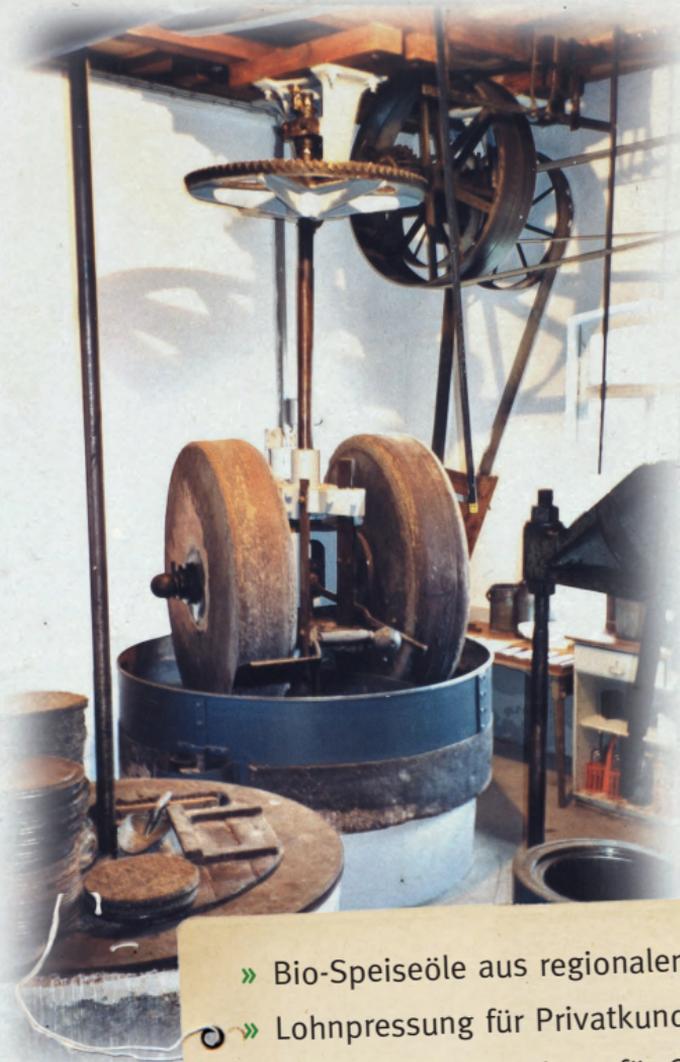


# Ölmühle Illingen



- » 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-Sonnenblumenöl

## Pflanze

Die Sonnenblume stammt ursprünglich aus Mittelamerika. Der Blütenkorb enthält bis zu 2.000 Samenkerne, deren Ölgehalt bei rund 35% liegt.

## Merkmale & Geschmack

Das hellgelbe Öl hat einen milden Geschmack mit charakteristischer, dezent nussiger Note.

## Gesundheitswert

Sonnenblumenöl verfügt mit etwa 60% Linolsäure über einen hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Auch dank seines Gehalts an Lecithin und Vitamin E zählt es zu den ernährungsphysiologisch hochwertigen Speiseölen. Seine entgiftende und entschlackende Wirkung macht man sich u.a. beim so genannten „Ölziehen“ zunutze, das von Naturheilkundlern und Zahnärzten empfohlen wird. Gerne erhalten Sie in unserer Ölmühle hierzu nähere Informationen.

## Verwendung

Sonnenblumenöl ist für die Zubereitung vieler Speisen geeignet, besonders für Salate, Dips und Marinaden. Kalt gepresstes Sonnenblumenöl sollte nicht hoch erhitzt werden, zum Braten empfehlen wir raffiniertes Sonnenblumenöl.

## Haltbarkeit & Aufbewahrung

Sonnenblumenöl sollte – wie alle kalt gepressten Speiseöle – dunkel und kühl (bis 18 Grad) aufbewahrt werden. Die Qualität des frisch gewonnenen Sonnenblumenöls bleibt mindestens zwölf Monate erhalten, beachten Sie bitte unser Haltbarkeitsdatum auf dem Flaschenetikett. In der geöffneten Flasche hält sich das Öl bei Raumtemperatur ohne Weiteres sechs Monate.

