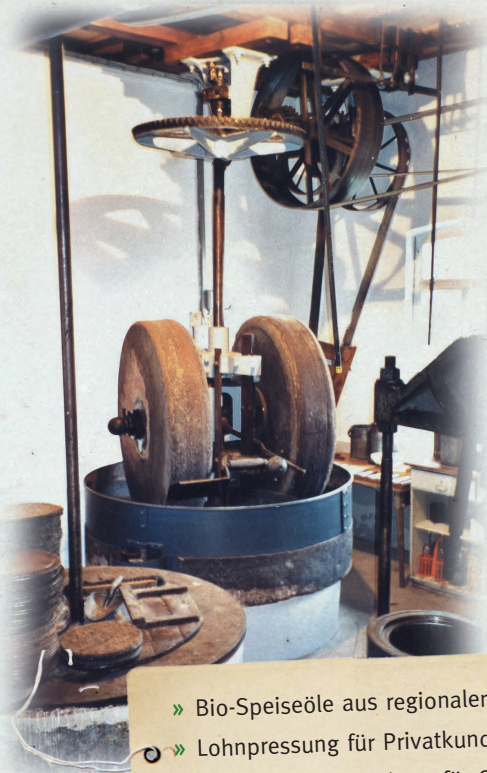


Ölmühle Illingen



- » 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



Kürbiskernöl

Pflanze

Der Kürbis stammt ursprünglich aus Südamerika und gilt als größte Frucht der Pflanzenwelt. Der „Steirische Ölkürbis“ (*Curcubita pepo* var. *styriaca*) wächst, wie der Name verrät, am besten im feucht-warmen Klima der österreichischen Steiermark.

40 Kürbisse sind nötig, um aus rund drei Kilo Kernen einen Liter Kürbiskernöl zu gewinnen.



Merkmale & Geschmack

Kürbiskernöl wird wegen seiner dunklen, tiefgrünen Farbe auch als „schwarzes Gold der Steiermark“ bezeichnet. Sein einzigartiges aromatisch-würziges Nussaroma erhält das Öl durch die schonende Röstung der Kerne.

Gesundheitswert

Der hohe Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren sowie eine Vielzahl von Vitaminen und Mineralstoffen verleihen dem Kürbiskernöl das Prädikat „äußerst wertvoll“. Phytosterole stärken das Blasen-Prostata-System und lindern u. a. häufigen Harndrang.

Verwendung

Verwenden Sie Kürbiskernöl ausschließlich in der Kalten Küche: Alle Salate, Saucen und natürlich Kürbisgerichte erhalten einen wunderbar aromatischen Akzent. Erstklassig passt das steirische Kernöl zu sämigen und pürierten Suppen. Nach dem Servieren träufeln Sie eine „Ölspur“ über die Suppe – ein kulinarischer und auch optischer Genuss! Als Geheimtipp gilt die Kombination von Vanilleeis und Kürbiskernöl.

Haltbarkeit & Aufbewahrung

Kürbiskernöl sollte – wie alle kalt gepressten Speiseöle – dunkel und kühl (bis 18 Grad) aufbewahrt werden.

Die Qualität des frisch gewonnenen Kürbiskernöls bleibt mindestens zwölf Monate erhalten, in der geöffneten Flasche bleibt das Öl bei Raumtemperatur ohne Weiteres sechs Monate wohlschmeckend, im Kühlschrank noch länger.