Haselnussöl (Rohkostqualität)

Die Öle werden nur nach Vorbestellung produziert und können anschließend hier im Shop erworben werden. Bei Interesse mich bitte kontaktieren unter 0172/8301032. Kein Versand per Post möglich!
Inhalt: 100 ml, 250 ml oder 500 ml
Gepresst unter 35 Grad! Die Wirksamkeit des Öls ab Pressdatum betragen 4 Monate
Der Hof Hoher Schönberg betreibt auf seinem Bio-Bauernhof vier Ölmühlen, mit denen sie dank einer speziellen Kühl-Vorrichtung hochwertige Pflanzen-Öle in Rohkost-Qualität produzieren. Das bedeutet für die Produktion, die Öl-Temperatur während des gesamten Verarbeitungsprozesses von der Gewinnung der Saat bis zum Genuss beim Essen unter 37°C zu halten. Beim Pressen liegt sie eher weit darunter. Einige Öle eignen sich auch besonders gut in der warmen Küche, d.h. zum Kochen, Braten und Backen.
Die Saaten dafür werden zum Teil selbst angebaut und sind keimfähig. Das ist für die Aussaat im nächsten Jahr unerlässlich und für die weitere Verarbeitung zu gesundheitsfördernden Ölen von großer Bedeutung. So bleiben die wichtigen Nährstoffe erhalten, die für eine gesunde Ernährung unerlässlich sind.
Herstellung und Pressvorgang in Deutschland (Mecklenburg Vorpommern)
Lagerung: Stehend, dunkel und im Kühlschrank
Rücknahme der Glasflaschen: Um Ressourcen zu sparen, bitte die Ölflaschen ausgespült und verschlossen zurück geben. Ich werde die Flaschen sammeln und dem Hof bei der nächsten Lieferung wieder zurück geben. Dort erfolgt die professionelle Reinigung und Wiederverwendung der Flaschen - Danke!

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	3700 kj
Brennwert kcal	900 kcal
Fett	100,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,50 g
Kohlenhydrate	0,00 g
davon Zucker	0,00 g
Eiweiß	0,00 g
Salz	0,00 g

Zusätzliche Informationen

Zutaten: Haselnusskerne* - aus nicht konventionellem Anbau
Hergestellt in Deutschland