

KALTGEPRESSTES SONNENBLUMENÖL, NATÜRLICH UND UNGEFILTERT

Holen Sie mit kaltgepresstem Sonnenblumenöl die Sonne in die Küche



Wussten Sie, dass die Sonnenblume zu den am intensivsten angebauten **Ölsaaten** der Welt gehört? Man zählt Ihr Öl inzwischen zu den fünf führenden **Pflanzenölen** in der weltweiten Produktion. Kein Wunder, dass es überall im Handel erhältlich ist, weil es breite Anwendung in der Ernährung findet. Aber wie schaut es mit der Qualität aus?

Sonnenblumenöl wird im Handel vorrangig **raffiniert** angeboten, obschon die gesundheitlichen Vorteile von

kaltgepresstem, also nativem Sonnenblumenöl bekannt sind.

Unser Sonnenblumenöl wird bei der Produktion nicht erhitzt

Wir erhitzen die Sonnenblumensaat bei der Pressung nicht über 40° C. Dadurch bleibt unserem **nativem** Sonnenblumenöl ein hoher Gehalt an **mehrfach ungesättigten essentiellen Fettsäuren** erhalten. Weitere Vorteile der schonenden Kaltpressung: Das Sonnenblumenöl der Ölmühle Garting überzeugt Kunden durch seine natürlich gelbe Farbe und das intensive Sonnenblumenaroma.

Natürlich und ungefiltert

Da wir das Sonnenblumenöl **nicht filtern**, sondern nur absetzen lassen, gibt es manchmal Schwebstoffe im Öl. Aber keine Sorge: Diese Schwebstoffe intensivieren den Geschmack des Öls noch einmal. Sie brauchen die Flasche vor der Verwendung nur zu schütteln.

Wenn Sie also auf der Suche nach einem naturbelassenen Sonnenblumenöl sind, das sowohl gut schmeckt als auch gesund ist, und wenn Sie dieses Öl weiterhin in der bestmöglichen Qualität verwenden möchten, dann sind Sie hier im Webshop genau richtig.

Kaltgepresstes Sonnenblumenöl von der Ölmühle Garting ist frei von Gluten. Es kann Spuren von Nüssen, Soja, Senf und Sesam enthalten.

Geschmack

Kräftig angenehmer Sonnenblumengeschmack

Charakteristik

Hoher Anteil an Omega-6-Fettsäuren, Anteil von 60g/100 ml an Vitamin A und E, wertvolle Schwebstoffe

Haltbarkeit

Geschlossen, bei kühler und dunkler Lagerung ist es 12 Monate haltbar.

Herkunft der Sonnenblumenkerne

Region Ober- und Niederbayern

Erhitzbarkeit

bis 120°C

Verwendung

Warme und kalte Küche