

## KALTGEPRESSTES KRÄUTERÖL CHILI, SCHARF IM GESCHMACK UND AUS SCHNAITSEE (OBERBAYERN)

### Kaltgepresstes Chiliöl für die feurige Würze



**Kaltgepresstes Rapsöl** ist die Basis des **Kräuter Chili Öls** der **Ölmühle Garting**. Es ist ein wertvolles Universalöl. Durch die **Kaltpressung** erhalten wir dem um Chili angereicherten Öl einen hohen Gehalt an **ungesättigten Fettsäuren**. Mit Kräuteröl Chili kaufen Sie ein ideales **Bratöl**. Durch den neunprozentigen Anteil an mehrfach ungesättigter Fettsäuren ist es zudem ein **gesundes Salat- und Würzöl**. Rapsöl wird in Kombination mit Ei- und

Milchprodukten nicht bitter. Darum können Sie natürlich auch das Kräuteröl Chili für die Herstellung von scharfen Mayonnaisen oder würzigen Marinaden nehmen. Wegen seiner Vielseitigkeit empfehlen wir dieses Kräuteröl auch gern in unseren **Geschenksets**.

Kräuteröl Chili der Ölmühle Garting hat 1,5% Chili-Anteil. Für alle die gerne extra scharf essen, haben wir auch ein extrascharfes mit 12%.

Das kaltgepresste Öl mit Chili- Geschmack der Ölmühle Garting ist frei von Gluten. Es kann Spuren von Nüssen, Soja, Senf und Sesam enthalten.

[REZEPTE](#) [GESCHENKE](#) [PROBIERSETS](#) [KALTPRESSUNG](#) [NÄHRWERTE](#)

### Der Geschmack von Kräuteröl Chili

Scharfer Chiligeschmack

### Charakteristik

Ausgewogenes Fettsäuremuster, nahezu optimales Verhältnis von Omega-6 zu Omega-3-Fettsäuren, reich an Vitamin E (23 mg/100 g)

### Haltbarkeit

Geschlossen bei kühler und dunkler Lagerung ist Chiliöl 12 Monate haltbar.

### Herkunft:

Rapsöl: Ölmühle Garting

Raps: eigener Anbau, Region Schnaitsee in Bayern

Chili: südliches Europa

### Erhitzbarkeit

190°C

### Verwendung

Zum Braten, Kochen, Dünsten, Backen und für die kalte Küche