

KALTGEPRESSTES KRÄUTERÖL KNOBLAUCH INGWER, NATURBELASSEN UND PIKANT AROMATISCH

Nicht nur für die asiatische Note



Rapsöl, die Basis für das **Kräuteröl Knoblauch Ingwer** der **Ölmühle Garting**, ist ein **Universalöl**. Es hat durch schonende Kaltpressung einen hohen Gehalt an **ungesättigten Fettsäuren**. Kräuteröl Knoblauch Ingwer ist ein **ideales Bratfett**. Durch den neunprozentigen Anteil an dreifach ungesättigter Fettsäuren ist es zudem ein gesundes **Salatöl**, angereichert mit den Geschmacksaromen Knoblauch und Ingwer. Rapsöl wird in Kombination mit Ei- und Milchprodukten nicht bitter, darum können Sie es auch

für die Herstellung von besonders gewürzten Mayonnaisen oder Marinaden nehmen.

Kaltgepresstes Kräuteröl Knoblauch Ingwer von 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 Knoblauch Ingwer

Unaufdringlich pikant aromatisch, mit angenehmer Knoblauchnote

Charakteristik

Ausgewogenes Fettmuster, 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 das Kräuteröl Knoblauch Ingwer 8 Monate haltbar.

Herkunft

Raps: Anbau der Ölmühle Garting, Region Schnaitsee

Knoblauch: Deutschland

Ingwer: Fernost

Erhitzbarkeit

190°C

Verwendung

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