



Walnussöl

geröstet, kalt gepresst
Gourmet-Qualität
ideal für die kalte Küche

Der köstlich-feine Nussgeschmack mit aromatischer Röstnote ist der Grund, warum dieses Öl immer mehr Liebhaber gewinnt! Reife, teils geröstete Walnusskerne werden schonend kalt gepresst, um das erlesene Öl zu gewinnen. Auch für die Gesundheit hat Walnussöl viel zu bieten: Es ist eine reiche Quelle für Alpha-Linolensäure, eine mehrfach ungesättigte Omega-3-Fettsäure. Bereits ab zwei Gramm täglich trägt sie zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.

Da Walnussöl einen sehr niedrigen Rauchpunkt hat, sollte es nicht zum Braten verwendet werden. In der kalten Küche eignet es sich hervorragend zum Verfeinern von Salaten, Dressings, Süßspeisen und Desserts – oder einfach zum Dippen mit frischem Brot. Bitte genießen Sie!

Zutaten: 100 % kalt gepresstes *Walnussöl*.

Kann Spuren von *Mandeln, Haselnüssen, Pistazien, Macadamianüssen* und *Sesam* enthalten.

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert	3700 kJ/900 kcal
Fett	100 g
davon	
- gesättigte Fettsäuren	10 g
- einfach unges. Fettsäuren	17 g
- mehrfach unges. Fettsäuren	73 g
davon Alpha-Linolensäure	13 g
Kohlenhydrate	0 g
- davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Bitte gut verschlossen, dunkel und kühl aufbewahren.

Inhalt 250 ml

Art.-Nr.: 683

Eti1019