



Sesamöl geröstet

Wissenswertes:

Unser Sesamöl wird aus den Samen der Sesampflanze (*Sesamum indicum L.*) durch Röstung und anschließende, schonende Pressung gewonnen. Die bis zu eineinhalb Meter hohe, an den Fingerhut erinnernde Pflanze wird seit Jahrtausenden kultiviert und heute in vielen Ländern angebaut. Sesamöl hat einen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren. Es hat durch die Röstung einen intensiven, nussigen Geschmack und wird als feines Speiseöl unter anderem für Salate sowie in der asiatischen und orientalischen Küche zum Verfeinern von Gerichten verwendet. Das Öl eignet sich außerdem zum kurzen Anbraten bis 180 °C.

Zutaten: 100 % Sesamöl geröstet.

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 ml
Brennwert	3393 kJ/825 kcal
Fett	92 g
davon	
- gesättigte Fettsäuren	14 g
- einfach ungesättigte Fettsäuren	38 g
davon Ölsäure	36 g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	40 g
davon Linolsäure	39 g
Kohlenhydrate	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Bitte gut verschlossen, dunkel und kühl aufbewahren.

Inhalt 500 ml

Art.-Nr.: 685

Eti0320