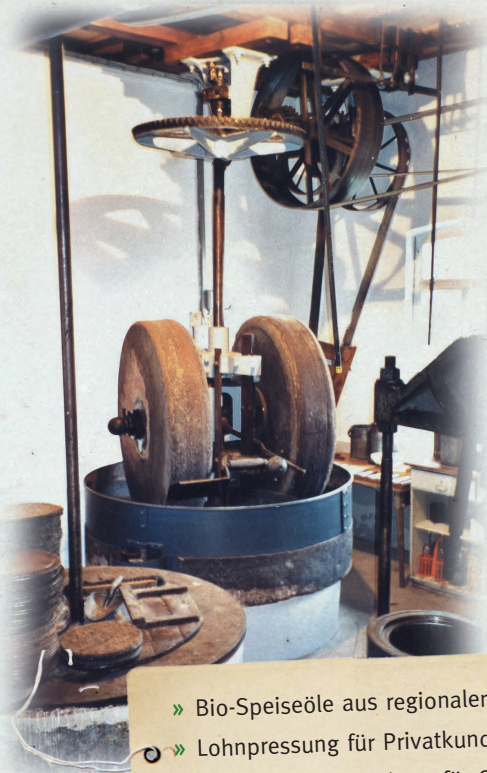


Ölmühle Illingen



- » Bio-Speiseöle aus regionalem Anbau
- » Lohnpressung für Privatkunden
- » Besichtigungsangebote für Gruppen

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre Familie Krauth

Inhaber: Jürgen Krauth
Mühlstraße 1 · 75428 Illingen

Telefon (07042) 22580
info@oelmuehle-illingen.de
www.oelmuehle-illingen.de



Walnusskernöl

Pflanze

Der aus Persien stammende Walnussbaum (*Juglans regia*) ist in wärmeren Regionen in ganz Mittel- und Südeuropa anzutreffen. Die stattlichen Bäume werfen mitunter mehr als zwei Zentner Nüsse ab, deren Kerne bis zu 65 % Öl enthalten.



Herkunft & Verarbeitung

Unser Walnusskernöl wird ausschließlich aus unbehandelten und handverlesenen Kernen hergestellt, die wir überwiegend von Kleinbauern der Region geliefert bekommen. Ohne jegliche Zerkleinerung oder Erwärmung der Kerne wird das Öl im traditionellen Kaltpressverfahren gewonnen.

Merkmale & Geschmack

Das hellgelbe Öl ist eine wahre Delikatesse und wird auch als „flüssiges Gold“ bezeichnet. Durch den Verzicht auf Filtration behält unser naturtrübes Walnusskernöl ein besonders nus-siges Aroma.

Gesundheitswert

Im Vergleich mit anderen Ölen gehört Walnusskernöl mit einem Gehalt von rund 16% Omega-3-Fettsäuren zu den Spitzenreitern. Omega-3-Fettsäuren wird nachgesagt, dass sie LDL-Cholesterin und Triglyceride im Blut senken und das „gute“ HDL-Cholesterin erhöhen. Dank Lecithin und den Vitaminen E und B6 gilt Walnusskernöl in der Naturheilkunde als „Hirnnahrung“, durch das die Nervenzellen geschützt und der Hirnstoffwechsel verbessert wird.

Verwendung

Walnusskernöl gehört zu den wertvollsten und teuersten Speiseölen und darf nicht erhitzt werden. Es passt ideal zu Wurzel- und Blattsalaten, vor allem natürlich zu Feldsalat und frisch gekochtem Spargel. Nudeln und Gemüse werden ebenso wie Müsli oder Obstsalat geschmacklich und gesundheitlich aufgewertet, wenn man Walnusskernöl darüber träufelt.

Haltbarkeit & Aufbewahrung

Entgegen weit verbreiteter Ansicht bleibt Walnusskernöl bei dunkler, luftdichter und kühler Lagerung ohne Weiteres zwölf Monate und länger schmackhaft und vollwertig. Auch nach Anbruch der Flasche kann das Öl sechs bis acht Monate bei Zimmertemperatur aufbewahrt werden.