

Ölmühle Illingen



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

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre Familie Krauth

Ölmühle Illingen

Inhaber: Jürgen Krauth
Mühlstraße 1 · 75428 Illingen

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

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006



Bio-Sesamöl



Pflanze

Sesam wird vor allem zur Nutzung der Samen angebaut und gilt als älteste Ölpflanze der Menschheitsgeschichte.

Herkunft & Verarbeitung

Hauptanbaugebiete sind Süd- und Mittelamerika, Asien, aber auch die Türkei. Unser hochwertiges Sesamöl wird aus ungerösteten Sesamsamen kalt gepresst. So bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe und der typische Geschmack erhalten.

Merkmale & Geschmack

Die naturbelassenen Samen liefern ein hellgelbes Öl mit dezentem Geschmack, das besonders gut bekömmlich ist.

Gesundheitswert

Sesamöl enthält neben Vitamin B₁, Mineralstoffen die zweifach ungesättigte Linolsäure – einer essentiellen Fettsäure, die vom Körper nicht selbst hergestellt werden kann, aber eine wichtige Rolle für Zellwachstum, Nerven und Arterien spielt. Sesam gehört zu den Lebensmitteln mit dem höchsten Gehalt an Selen, einem lebenswichtigen Spurenelement. Nicht zuletzt kann Sesamöl auch kosmetisch angewandt werden und fördert die Durchblutung und Geschmeidigkeit der Haut.

Verwendung

Sesamöl eignet sich sowohl für die kalte Küche wie auch zum Dünsten und Braten (bis ca. 180 Grad). Besonders in der asiatischen und orientalischen Küche spielt es eine große Rolle. In der indischen Heilkunst Ayurveda wird Sesamöl auch zur Entgiftung und als Massageöl geschätzt.

Haltbarkeit & Aufbewahrung

Dank der enthaltenen Antioxidantien gehört Sesamöl zu den stabilen Ölen. Dunkel und kühl aufbewahrt hält es sich problemlos bis zu einem Jahr.