



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Fandler, Kürbiskernöl

Region: Steiermark
Erzeuger: Ölmühle Fandler - Steiermark

Rebsorte:
Bestell-Nr.: 31365

Diese typisch steirische Spezialität, von Feinschmeckern in der ganzen Welt heiß begehrt, wird aus den schalenlosen Kernen des Ölkürbisses gewonnen und zählt zu den wertvollsten Pflanzenfetten für eine gesunde Ernährung, da neben einem hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren (ca. 80%) ein beachtlicher Anteil an Vitamin E sowie wichtige Mineralstoffe und Phytosterine enthalten sind.

Umfangreiches Fachwissen und viel Erfahrung sind notwendig, damit aus den wertvollen Kernen das dunkelgrüne, leicht verdauliche Kürbiskernöl wird.

Für 1 Liter reines Kürbiskernöl werden ca. 30–40 Kürbisse benötigt. Das beim Pressen gewonnene Öl wird keiner weiteren Behandlung unterzogen. Nach etwa einer Woche haben sich die meisten kleinen Fruchtteilchen am Boden des Lagerbehälters abgesetzt, erst danach beginnt die Abfüllung.

Typisch für diese Köstlichkeit sind die vollen nussigen Noten (die vom Röstvorgang vor der Pressung herrühren) und ein intensiver Geschmack nach Kürbiskernen, der begleitet wird von schönen Raucharomen.

Diese ganz besondere Delikatesse gibt Suppen, Saucen, Sülzen und Desserts den ganz speziellen „steirischen Touch“, nicht zu heiß verwenden, um die wertvollen Inhaltsstoffe zu erhalten.

