

### Natives Kürbiskernöl aus handwerklicher Herstellung, 100 % rein



Der **Kürbis (Cucurbita pepo)** hat seine Ursprünge in Südamerika. Heute wird die einjährige, niederliegende Pflanze weltweit kultiviert. Zur Gewinnung von **Kürbiskernöl für den europäischen Markt** wird der Ölkürbis vor allem in Österreich, hier vor allem in der Steiermark, und in Ungarn angebaut. Dazu sollten Sie wissen, dass Kürbiskernöl sehr aufwendig in der Herstellung ist.

### Steirisches Kürbiskernöl im Unterschied zum Öl aus Kürbiskernen der Ölmühle Garting

Zunächst müssen die schalenlosen Samen oder Kerne in Handarbeit aus den Ölkürbissen gewonnen werden. Für das **Steirische Öl** werden die Samen gewaschen und bei 50 °C getrocknet. Anschließend können sie gemahlen werden. Um das Öl aus dem trockenen Mehl zu gewinnen, werden die gemahlene Samen mit Wasser und Salz angerührt und geröstet bis das Wasser verdunstet ist. Die Röstung ist beim Steirischen Kürbiskernöl notwendig, um das in den Kernen enthaltene Eiweiß vom Öl zu trennen. Und hier zeigt sich der Unterschied zum **kaltgepressten Kürbiskernöl der Ölmühle Garting** in Bayern: Wir rösten nicht, sondern pressen die Samen ohne Erhitzung. So bleiben die natürlichen, sehr hochwertigen Eigenschaften des Ölkürbisses genauso vollumfänglich erhalten wie die tolle Farbe und der intensive, natürliche Geschmack.

### Kürbiskernöl hat wertvollen Fettgehalt

Der Fettgehalt von Kürbiskernen liegt bei circa 40 bis 45 Prozent, den wir durch die Kaltpressung erhalten können. Unser Öl aus Kürbiskernen besteht aus circa 40 bis 50 Prozent Linolsäure, 30 bis 50 Prozent Ölsäure und 10 bis 20 Prozent gesättigten Fettsäuren. Diese Angaben können je nach Qualität und Herkunft des Rohstoffs immer etwas variieren.

Kaltgepresstes Kürbiskernöl der Ölmühle Garting ist frei von Gluten. Es kann Spuren von Nüssen, Soja, Senf und Sesam enthalten.

### Der Geschmack von Kürbiskernöl

Fruchtig-kernig bis kräftig-kernig

### Charakteristik

Hoher Gehalt an Omega-6-Fettsäuren, sehr viele Vitamine, Spurenelemente und wichtige Mineralstoffe, Phytosterine

### Haltbarkeit natives Kürbiskernöl

Geschlossen bei kühler und dunkler Lagerung ist Kürbiskernöl mindestens 12 Monate haltbar.

### Herkunft der Kürbiskerne

Franken

### Erhitzbarkeit

120°C

### Verwendung

Nutzen Sie kaltgepresstes Kürbiskernöl nur in der warmen und kalten Küche.