



*Gemeinschaft Steirisches  
Kürbiskernöl g.g.A.*

*A-8430 Leibnitz, Julius-Strauß-Weg 1a  
Tel. +43 (0)3452 - 72 1 51 14  
Fax. +43 (0)3452 - 72 1 51 15  
office@steirisches-kuebiskernoel.eu  
www.steirisches-kuebiskernoel.eu*



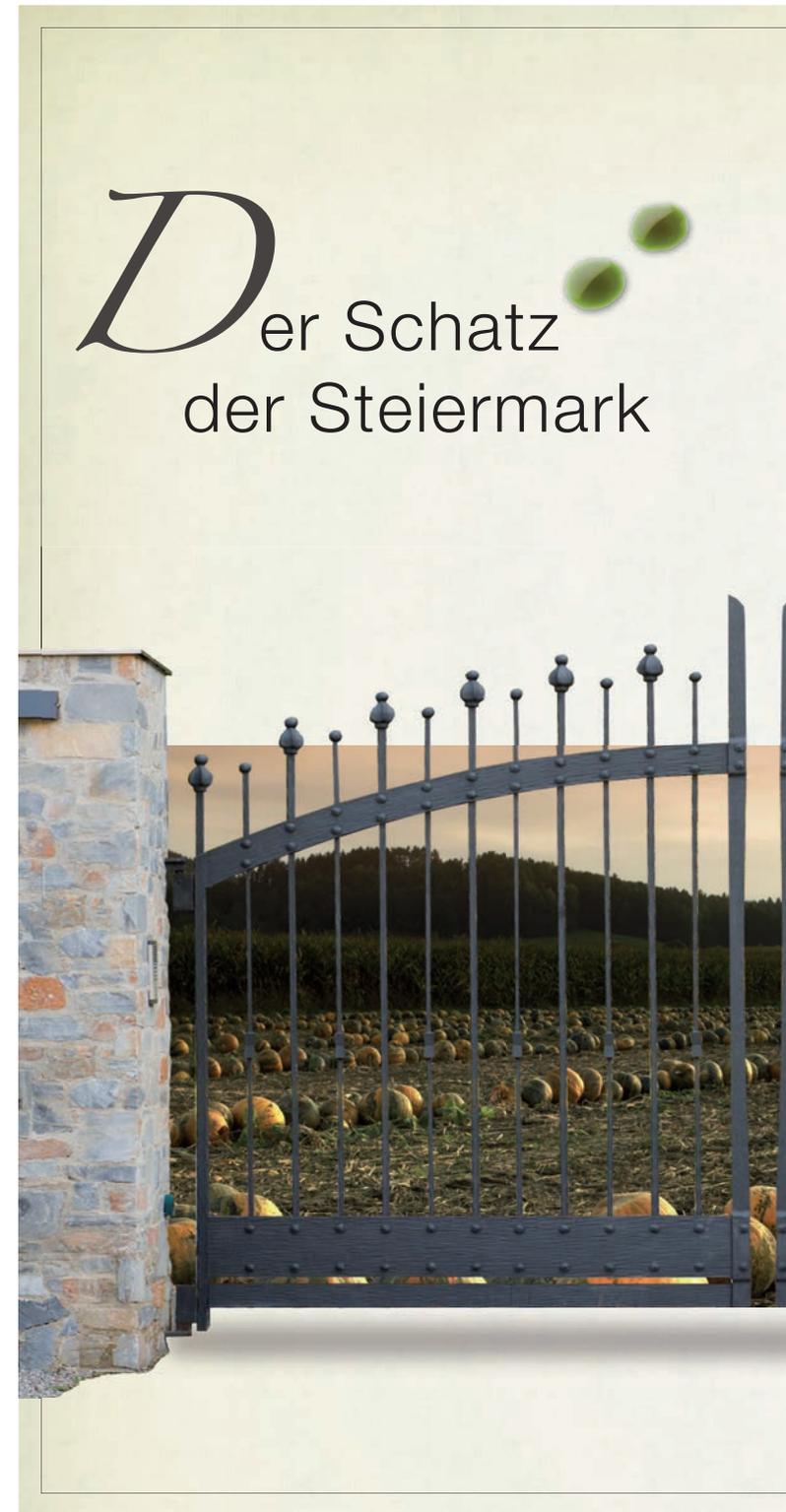
Urlaubsinformation:  
www.steiermark.com

Fotos: Stefan Kristofertsch, Pixelmaker, Gestaltung: Graphic Design Bruckbauer

# Steirische LebensART



Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.



# Der Schatz der Steiermark

## So wächst der steirische Ölkürbis

Diese Riesenbeeren sind besonders sonnenhungrig. Anfang Mai werden die Kürbissamen ausgesät. Nach ein bis zwei Wochen schauen die 2-blättrigen Pflänzchen aus der Erde. Im Juli sieht man dann die gelbleuchtenden

Kürbisblüten und 2 Monate später liegen die gelb-grünen „Kürbisplutzer“ auf den Feldern.

Diese werden im September und Oktober – meist maschinell – „ausgeplatzt“, also geerntet.



## So entsteht das Steirische Kürbiskernöl g.g.A.

Durch die perfekte Lagerfähigkeit der Steirischen Kürbiskerne gibt es das ganze Jahr frisches Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. In Ölmühlen werden sie gemahlen, mit Wasser und Salz verknetet, schonend geröstet und verpresst.

Heimische Kürbiskerne und das traditionelle Herstellungsverfahren, ohne jegliche chemische Zusätze – so entsteht ein unverwechselbares naturbelassenes Pflanzenöl in Spitzenqualität.



## Kühl und lichtgeschützt - so liebt es das Steirische Kürbiskernöl g.g.A.

Das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. sollte auf jeden Fall trocken, vor Sonnenlicht und Wärme geschützt, gut verschlossen gelagert werden, so ist es 9 – 12 Monate haltbar. Aber auch hier gilt: je frischer, desto besser. Der typisch nussige Geschmack

und die einmalig grün-rötliche Farbgebung ermöglichen einen kreativen Einsatz in der Küche, wobei Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. für kalte UND warme Gerichte verwendet werden kann.

## Ein naturbelassenes Qualitätsprodukt - achten Sie auf die Banderole

Achten Sie beim Einkauf auf die Banderole! Sie garantiert Ihnen kontrollierte Qualität. Durch das traditionelle Herstellungsverfahren bleiben die wertgebenden Inhaltsstoffe weitgehend erhalten. Innerhalb der pflanzlichen Öle besitzt das Steirische

Kürbiskernöl g.g.A. eine der höchsten Mengen an ungesättigten Fettsäuren (durchschnittlich 82 g / 100 g) sowie Vitamin E, (durchschnittlich 29 mg / 100 g), dessen Gehalt aufgrund der Naturbelassenheit natürlichen Schwankungen unterliegt.



„g.g.A.“ steht für geschützte geografische Angabe und bedeutet:

- gesicherte Herkunft der Kürbiskerne aus einem geografisch definierten Gebiet in Österreich
- Kürbiskernöl hergestellt in heimischen Ölmühlen
- 100 % reines Kürbiskernöl aus Erstpressung

Die Banderole mit der individuellen, fortlaufenden Kontrollnummer sichert Ihnen ein kontrolliert echtes Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.



100 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. enthalten durchschnittlich:

Energie:	3700 kJ/900 kcal
Fett:	100 g
davon	
- Gesättigte Fettsäuren:	18 g
- Einfach ungesättigte Fettsäuren:	36 g
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	46 g
Kohlenhydrate:	0 g
davon	
- Zucker:	0 g
Eiweiß:	0 g
Salz:	0 g
Vitamin E:	29 mg*
* entspricht 242% des Nährstoffbezugwertes	

