Photos: Stephan Kristoferitsch, Pixelmaker; **conception:** Graphic Design Bruckbauer

STEIRISCHES KÜRBIS KERNÖL g.g.A.

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-kuerbiskernoel.eu
www.steirisches-kuerbiskernoel.eu

Steiermark

Urlaubsinformation:
www.steiermark.com

L'art de vivre styrien

Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Le trésor de la Styrie

Ainsi pousse la courge à huile styrienne

Ces cucurbitacées sont particulièrement avides de soleil. Les graines sont semées début mai. Au bout d'une à deux semaines, les jeunes pousses à deux feuilles sortent de terre. Les fleurs jaune d'or s'ouvrent en juillet et deux mois plus tard, les courges jaune-vert recouvrent les champs. Elles sont ensuite récoltées, généralement à la machine, en septembre et octobre.

Ainsi naît l'huile de pépins de courge styrienne IGP

L'aptitude parfaite des graines de courge styriennes au stockage permet de produire de l'huile de pépins de courge styrienne IGP fraîche toute l'année. Les graines sont broyées dans les moulins à huile, malaxées avec de l'eau et du sel, délicatement grillées puis pressées.

L'utilisation de graines de courge d'origine styrienne ainsi que d'un processus de fabrication traditionnel exempt de tout additif chimique permet d'obtenir une huile végétale naturelle unique en son genre et d'excellente qualité.

Ainsi se conserve l'huile de pépins de courge styrienne IGP: au frais et à l'abri de la lumière

Stockée dans une bouteille fermée au sec, à l'abri du soleil et de la chaleur, l'huile de pépins de courge styrienne IGP se conserve 9 à 12 mois. Bien entendu, plus elle est fraîche, meilleure elle est. Son goût de noix et sa robe rouge-vert caractéristiques laissent une large place à la créativité gastronomique. L'huile de pépins de courge styrienne IGP convient à la fois aux plats froids ET chauds.

100 g d'huile de pépins de courge styrienne IGP contiennent en moyenne:

valeur énergétique	3.700 kJ/900 kcal
graisses:	100 g
dont	
- acides gras saturés:	18 g
- acides gras mono-insaturés:	36 g
- acides gras polyinsaturés:	46 g
glucides:	0 g
dont	
- sucres:	0 g
- protéines:	0 g
- sel:	0 g
- vitamine E:	29 mg*

* soit 242 % de la valeur nutritionnelle de référence

Un produit naturel de qualité: prêtez attention à la banderole

Repérez la banderole à l'achat ! Elle est la garante d'une qualité contrôlée. Grâce à la méthode de fabrication traditionnelle, la majeure partie des substances précieuses sont préservées. L'huile de pépins de courge styrienne IGP est l'une des huiles végétales les plus riches en acides gras insaturés (en moyenne 82g/100g) et en vitamine E (en moyenne 29mg/100g). S'agissant d'une huile non raffinée, ce taux fait l'objet de variations naturelles.

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE

„IGP" signifie Indication Géographique Protégée et garantit:

- *Des pépins de courge provenant d'une zone géographique déterminée en Autriche*
- *Une huile de courge fabriquée dans des moulins à huile styriens*
- *Une pure huile de pépins de courge (100 %) issue du premier pressage*

La banderole portant un numéro de contrôle individuel garantit qu'il s'agit d'une véritable Huile de Pépins de Courge Styrienne contrôlée (IGP).