



STEIRISCHES
**KÜRBIS
KERNÖL**
g.g.A.



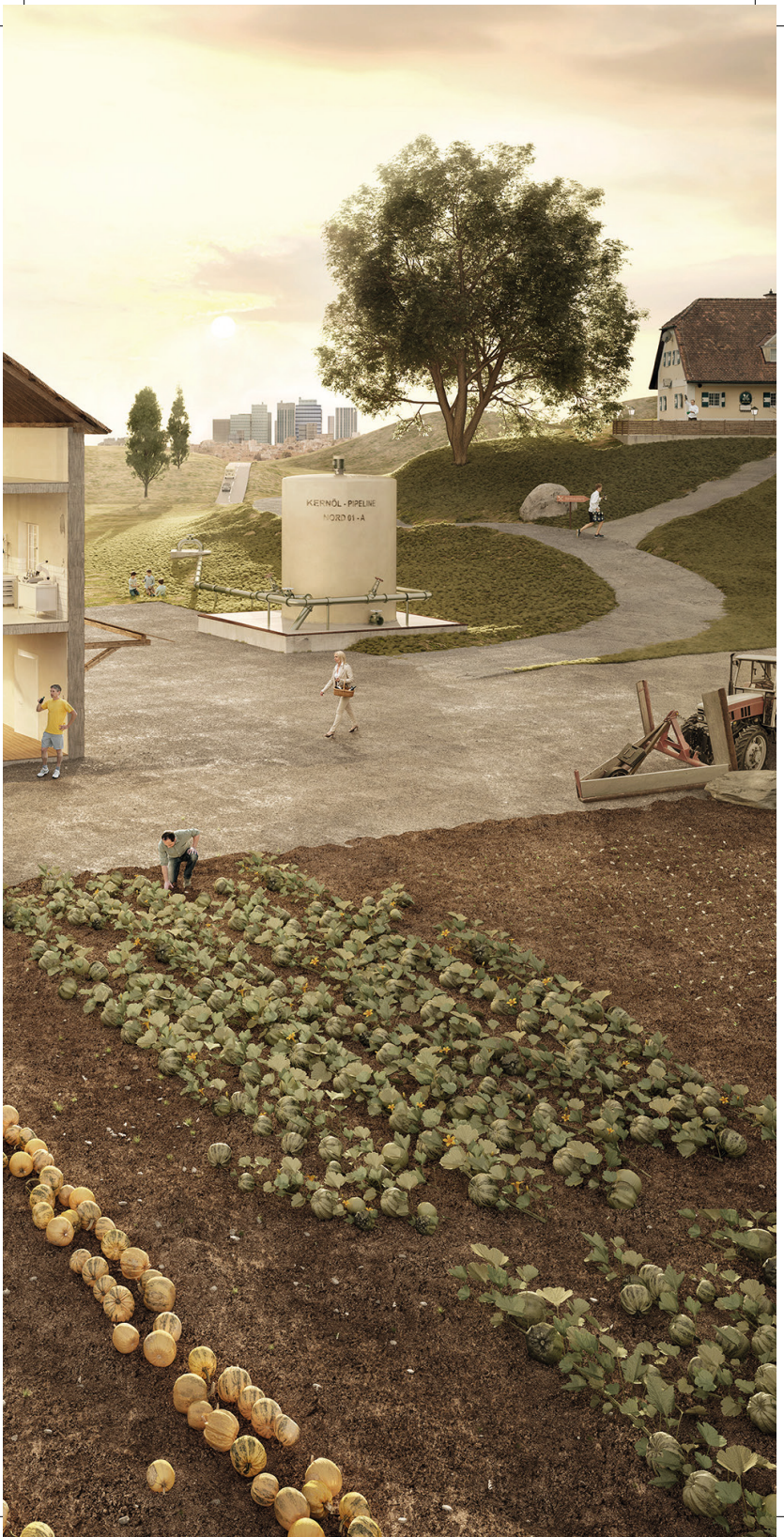
Der Schatz der Steiermark

A Styrian Treasure
Le trésor de la Styrie



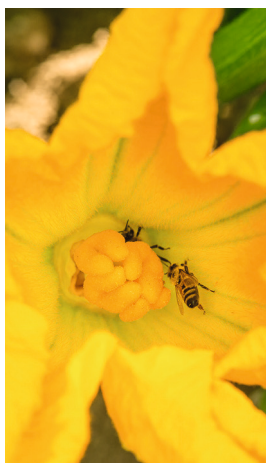
www.steirisches-kuerbiskernoel.eu





Zeit

Diese Riesenbeeren sind besonders sonnenhungrig. Im April werden die Kürbissamen ausgesät. Nach ein bis zwei Wochen schauen die ersten Pflänzchen aus der Erde. Im Juni sieht man die gelbleuchtenden Kürbisblüten und schon einen Monat später liegen die ersten Ölkürbisse auf den Feldern. Die reifen, gelb-grünen „Kürbisplutzer“ werden im August und September maschinell geerntet, selten von Hand „ausgepatzelt“.



Time

Our climate provides the ideal growing conditions for these sunhungry giant berries. The sowing of the pumpkin seeds starts in April. One or two weeks later the two-leaved seedlings begin to sprout. The bright yellow pumpkin flowers bloom in June and July and soon the yellow-green „Kürbisplutzer“ or ripe pumpkins are laying in the fields. In August and September the pumpkin seeds are harvested or „ausgepatzelt“, usually using modern mechanised methods.

Temps

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

Hingabe

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



Dedication

Styrian pumpkin seeds are easily stored, this means that fresh Styrian Pumpkin Seed Oil P.G.I. is produced all year long. At the oil mills, the seeds are first ground, then mixed with salt and water and finally the mixture is carefully roasted. The use of high-quality pumpkin seeds in combination with the traditional production techniques, without the addition of chemical additives, provides a unique natural vegetable oil with its typical aromatic nutty taste.

Dédicace

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.

Qualität

Durch das traditionelle Herstellungsverfahren bleiben die wertgebenden Inhaltsstoffe weitgehend erhalten. Wird das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. original verschlossen vor Sonnenlicht und Hitzequellen geschützt gelagert, ist es circa neun Monate haltbar. Nach dem Öffnen sollte das Kürbiskernöl zügig verbraucht werden, eine Lagerung im Kühlschrank ist nicht notwendig. Der nussige Geschmack und die grün-rötliche Farbgebung ermöglichen einen kreativen Einsatz in der Küche.

Quality

Through the pressing methods all valuable nutrients have been mostly retained. Originally sealed Styrian Pumpkin Seed Oil P.G.I. should be stored in a dry and dark place at room temperature. At this conditions it keeps well 9 months easily. Use quickly after opening, storage in die fridge is not necessary. When used sparingly, we recommend buying a smaller bottle. The typical nutty taste and the unique green-red colour palette makes Styrian Pumpkin Seed Oil P.G.I. suitable for use in soups, desserts, drinks, starters and main dishes.

Qualité

Grâce à la méthode de fabrication traditionnelle, la majeure partie des substances précieuses sont préservées. 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 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.



Schutz

Kein anderes Lebensmittel ist von seiner Entstehung und Entwicklung so untrennbar mit der Steiermark verbunden, wie das Steirische Kürbiskernöl. Deshalb wurde bereits 1996 gemäß der damals gültigen VO (EWG) Nr. 2081/92 die geschützte geografische Angabe „Steirisches Kürbiskernöl“ genehmigt. Achten Sie beim Einkauf auf die weiß-grüne Banderole mit der individuellen fortlaufenden Kontrollnummer. Sie garantiert Ihnen die Herkunft dieses Traditionsproduktes.



Protection

No product is as inseparably connected to Styria through its development and production as Styrian Pumpkin Seed Oil P.G.I. Therefore, the EU-Commission declared „Styrian Pumpkin Seed Oil“ as a Protected Geographical Indication with article 5 VO(EWG) Nr. 2081/92 in 1996. Every excise stamp (white & green banderole) has an individual control number, which ensures you receive original Styrian Pumpkin Seed Oil P.G.I.

Protection

Aucun autre aliment n'est autant lié à la Styrie, à la fois par son origine et par son développement, que l'Huile de Pépins de Courge Styrienne. De ce fait, la Commission européenne a, dès 1996, approuvé officiellement, selon l'article 5 du règlement (CE) n° 2081/92, la marque régionale protégée « Huile de Pépins de Courge Styrienne IGP ». La banderole apposée sur le bouchon ou l'étiquette et portant un numéro d'ordre individuel garantit qu'il s'agit d'une véritable Huile de Pépins de Courge Styrienne contrôlée (IGP).



Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Telefon | Phone +43 3452 72 1 51-11

Fax +43 3452 72 1 51-15

Julius-Strauß-Weg 1a, A-8430 Leibnitz

office@steirisches-kuerbiskernoel.eu

www.steirisches-kuerbiskernoel.eu