

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 11

Fax. +43 (0)3452 - 72 1 51 15

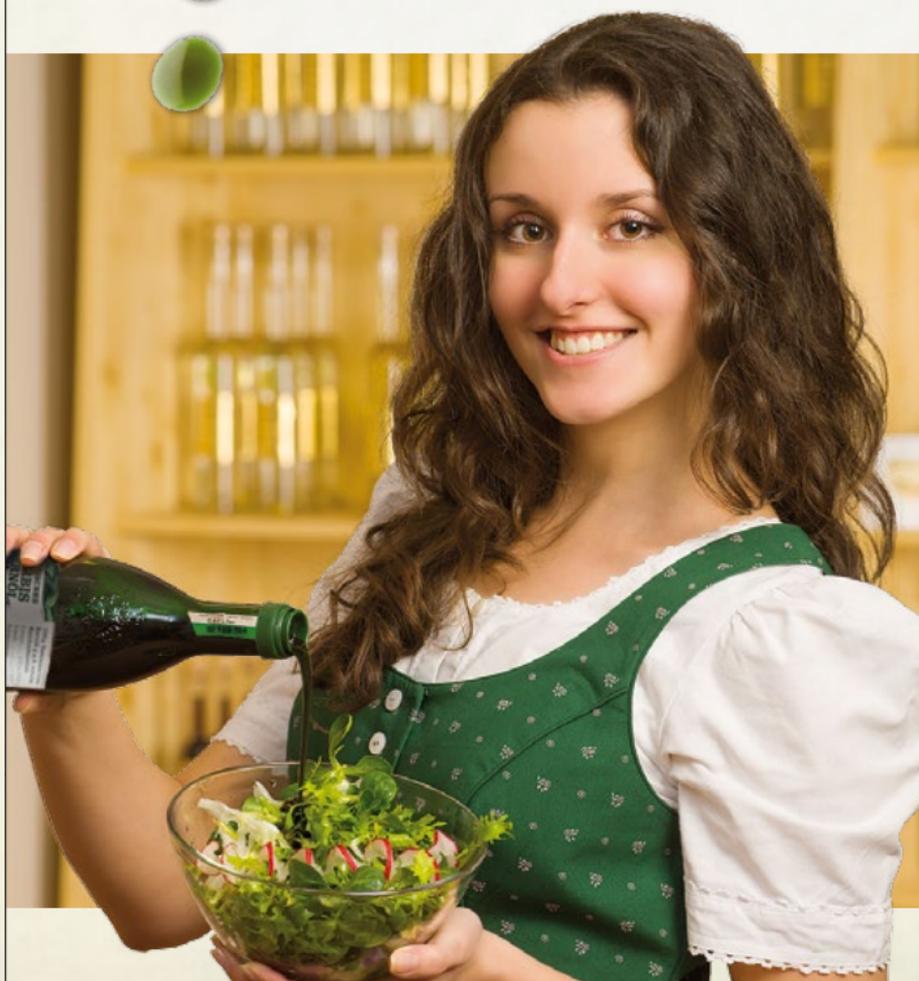
office@steirisches-kuerbiskernoel.eu

www.steirisches-kuerbiskernoel.eu



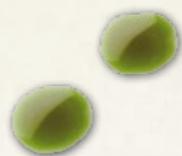
Urlaub der schmeckt:
www.steiermark.com

Steirische LebensART



Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

*D*er Schatz der Steiermark



So wächst der steirische Ölkürbis



Diese Riesenbeeren sind besonders sonnenhungrig. Im April werden die Kürbissamen ausgesät. Nach ein bis zwei Wochen schauen die ersten Pflänzchen aus der Erde. Im Juli sieht man die gelbleuchtenden Kürbis-

blüten 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 „ausgepelt“.



*T*raditionelles Herstellungsverfahren des Steirischen Kürbiskernöls 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.

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



Vor Wärme und Licht geschützt – ideale Bedingungen für das Grüne Gold

Wird das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. original verschlossen vor Sonnenlicht und Hitzequellen geschützt gelagert, so bleibt es meist mehr als neun bis zwölf Monate haltbar. Nach dem Öffnen der Flasche sollte das Kürbiskernöl zügig verbraucht werden, eine

Lagerung im Kühlschrank ist nicht notwendig. Der typisch nussige Geschmack und die einmalig grün-rötliche Farbgebung ermöglichen einen kreativen Einsatz in der Küche.



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

Energie:	3.700 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



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 Inhaltstoffe 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
- Traditionelles Herstellungsverfahren
- 100 % reines Kürbiskernöl aus Erstpressung

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

