



## Bio-Traubenkernöl

Gourmet-Qualität  
kalt gepresst  
für die kalte und warme Küche

Traubenkernöl ist ein erstklassiges Speiseöl, das mit seinem fruchtigen, leicht säuerlichen Geschmack immer mehr Freunde gewinnt. Den unterschiedlichsten Gerichten in der kalten und warmen Küche verleiht es eine fruchtig-frische, köstliche Note. Die milde Säure des Traubenkernöls erspart oft den Essig. Aber es lässt sich auch wunderbar mit unterschiedlichen Essigen und Ölen kombinieren und eignet sich daher ideal zur Zubereitung von Dressings, Marinaden, Dips, Soßen, Gemüsegerichten und mehr. Nicht zuletzt überrascht es durch seinen hohen Gehalt an ungesättigten sowie mehrfach ungesättigten Fettsäuren, besonders Linolsäure, was ernährungsbewusste Genießer außerordentlich schätzen.

**Zutaten:** 100 % Traubenkernöl aus kontrolliert biologischem Anbau.

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert	3700 kJ/900 kcal
Fett	100 g
davon	
- gesättigte Fettsäuren	12 g
- einfach unges. Fettsäuren	17 g
- mehrfach unges. Fettsäuren	71 g
davon Linolsäure	68 g
Kohlenhydrate	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Bitte gut verschlossen, dunkel und kühl aufbewahren.



DE-ÖKO-001  
EU-Landwirtschaft

**Inhalt 250 ml**

Art.-Nr.: 686

Eti0720