



PIEMONTESEER HASELNUSSÖL - KALTGEPRESST UND UNFILTRIERT

CHF 14.50 inkl. MwSt.

Gala Nocciole Az. Agr.

Inhalt: 100 ml

Region: Piemont / Italien

Kategorie: Öle / Nüsse / Haselnüsse

Eigenschaft: Haselnussöl aus 100% gerösteten Piemonteser Haselnüssen IGP



SKU: 362-1

Kategorien: [Delikatessen](#), [Gala Nocciole](#), [Haselnüsse](#), [Italien](#), [Nüsse / Nusspasten](#), [Öle / Olivenöle](#), [Piemonte - Piemont](#), [Weitere Öle](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Das Haselnussöl besteht zu 100% aus Öl von Piemonteser IGP-Haselnüssen der Sorte *Tonda Gentile Trilobata*, welche als beste Haselnuss der Welt gilt.

Geschmack: Leichtes Rösten der Haselnüsse verleiht der Tonda Gentile dieses typische, intensive und herrlich nussige Aroma. Durch anschliessendes Pressen der gerösteten IGP Haselnüsse bei tiefer Temperatur entsteht dieses charaktervolle, filigrane Haselnussöl mit seiner delikaten Nussnote.

Passt zu: Frischkäse aus Schafs- oder Ziegenmilch z.B. einem Toma Piemontese oder feinem Brie. Für ein leckeres Rinds-Carpaccio (etwas Piemonteser Haselnussöl mit einem milden Olivenöl Extra Vergine mischen), Salatdressings und Süßspeisen wie Pfannkuchen, Müsli, Kuchen oder einem feinen Obstsalat. Zum Verfeinern von Saucen und Suppen.

Positive Eigenschaften: Haselnussöl gehört zu den gesündesten und hochwertigsten Speiseölen. Mit 78% einfach ungesättigten und kaum gesättigten Fettsäuren, weist es sogar ein besseres Fettsäuren Spektrum (einfach-, mehrfach ungesättigte und gesättigte Fettsäuren) als das klassische Olivenöl auf. Es ist reich an Vitamin D und E, enthält Spurenelemente, sowie **Omega-6-** und **Omega-9-Fettsäuren**. Haselnussöl kann auch kosmetisch angewendet werden. Es pflegt Haut und Haare intensiv, zieht schnell ein, ist hautfestigend, entzündungshemmend und wundheilungsfördernd.

Das Haselnussöl wird nicht filtriert. Es kann sich daher ein Schleier oder ein Bodensatz in der Flasche bilden. Die Qualität wird dadurch nicht beeinflusst.

Wie alle Öle sollte auch Haselnussöl dunkel und kühl gelagert werden. Da es sich um ein sehr hochwertiges Haselnussöl handelt, wird es nicht so schnell ranzig und kann auch nach dem Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatum gut verwendet werden (man schmeckt den Unterschied von frischem und ranzigem Öl sofort, gesundheitliche Bedenken bei ranzigem Öl gibt es nicht, es ist einfach nicht mehr lecker). Also: Keine Angst um dieses Öl auszuprobieren ;)

Allergene: Kann Spuren von Haselnüssen enthalten