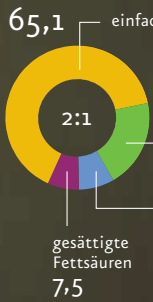
WISSENSWERTES

Bärlauch

— Würzöl —

Zutaten	Kaltgepresstes Rapsöl und Bärlauch.
Herstellung	Liebevoll und handwerklich in den kleinen Ölpressen der Ölmühle Solling im Weserbergland.
Charakter	**Frisch und knobig** – so schmeckt der Frühling.
Besonders lecker in	Salatdressings, Dips und Saucen, Marinaden, Suppen und Aufstrichen.
Anwendung	Zum Würzen kalter und warmer Speisen. Einfach gewünschte Menge in die Zubereitung geben und gut unterrühren.
Hinweis	Kühl, lichtgeschützt und dunkel aufbewahren.



Die Angaben in den Kreisen (Gramm pro 100 g) beschreiben jeweils das Verhältnis von Omega-6- zu Omega-3-Fettsäuren. Alle angegebenen Werte sind Durchschnittswerte, die Schwankungen unterliegen, da Pflanzenöle nicht standardisierte Naturprodukte sind. k.A. = für das Nährwertverhältnis von Omega-6- zu Omega-3-Fettsäuren können keine aussagekräftigen Angaben gemacht werden.

ÖLMÜHLE SOLLING

MÜHLENFRISCH

BIO