

# Beschreibungen der Öle



FEINE KÖSTLICHKEITEN

Aachener Str. 75  
41812 Erkelenz

(am Rewe-Zentrum neben der Mühlen-Apotheke)  
Telefon: 02431-9479888  
eMail: EdelGut@t-online.de

## **Butteröl**

»Butteröl« ist ein dünnflüssiges und aromatisches 100%iges Rapsöl. Es schmeckt und riecht wie frische Butter! Es ist universell zu verwenden: zum Braten, Grillen, Dünsten, Sautieren, Abschmelzen und als Dressingbasis. »Butteröl« ist enorm hitzestabil, der Rauchpunkt liegt bei ca. 180 Grad. Es ist frei von Cholesterin und salzlos.

## **Walnuss-Öl**

Wegen ihrer großen Anpassungsfähigkeit ist die Walnuss heute in fast allen Ländern der Erde vertreten. Unser Walnussöl wird aus ausgesuchten Nüssen gewonnen und im schonenden Pressverfahren hergestellt. Mit Walnussöl können Sie durch seinen ergänzenden Wohlgeschmack die feinsten Salate und Speisen z.B. Gemüse, Linsen, Bohnen, Schmorgerichte usw. zubereiten.

## **Traubenkern-Öl**

Es hat einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren und natürlichem Vitamin E. Es wird aus getrockneten Kernen der Weinbeeren gewonnen. Feinschmecker lieben dieses Öl wegen seines feinherben und zartaromatischen Geschmacks. Sehr gut geeignet für alle Salatkombinationen, zum Dünsten, Kochen, Braten und Fritieren.

## **Olivenöl extra vergine Basilikum**

Unser Olivenöl extra vergine, verfeinert mit Basilikumextrakt lädt zu einer kulinarischen Reise ein. Die feine Ölkombi aus Olivenöl extra nativ und dem Geschmack frischen Basilikums

verleiht den mediterranen Gerichten den Hauch des Südens.

## **Olivenöl extra vergine Limone**

Unser feines Olivenöl extra vergine abgeschmeckt mit rassigem Limonenextrakt. Eine unübertreffliche Bereicherung für rohes Gemüse, Antipasti, gekochten, gegrillten oder geräucherten Fisch, für gegrilltes Fleisch oder Salat.

## **Olivenöl extra vergine Trüffel**

Unser Trüffelöl wird auf Basis eines Olivenöl extra nativ angesetzt und verleiht Ihren Speisen das angenehme Aroma der Trüffel. Das volle Aroma bekommen Sie am besten, wenn Sie das Öl nicht mitkochen, sondern erst vor dem Servieren zugeben. Ausgezeichnet für Vorspeisen, Saucen, Nudel- und Reisgerichte.

## **Olivenöl extra vergine Bärlauch**

Unser Bärlauchöl wird auf Basis von Olivenöl extra vergine angesetzt und schmeckt angenehm kräftig nach Bärlauch. Für Salate, Fisch und Geflügel, für Pestos, Dips und zum Abschmecken von Pasta- und Pilzgerichten hervorragend geeignet.

## **Kräuteröl vom Rittergut Valenbrook**

Als Grundlage für unsere Kräuteröl dient Sonnenblumenkernöl. Es enthält ca. 60 % mehrfach ungesättigte Fettsäuren und wird mit einer Mischung von verschiedenen, frischen Kräutern sowie Gewürzen verfeinert. Diesem Öl werden keine Aromastoffe zugefügt.

### **Olivenöl Mostro Oro von Calvi, Ligurien**

Unser Klassiker in der Goldfolie, von vielen Chefköchen bevorzugt, leicht fruchtig und süßlich-delikat. Im Geschmack mild und nach Mandel, zu gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten.

### **Olivenöl Raffaelli aus der Toskana**

Ungefiltertes Olivenöl aus Collodi bei Lucca. Aus den Olivensorten Frantoio und Leccino. Im Geruch nach reifen Oliven, mittel-fruchtig. Schmeckt sehr süßlich, rund und harmonisch, ohne dabei platt zu wirken. Im Abgang schön pikant und pfeffrig. Max. 0,35% Ölsäure. In der schönen Bügelflasche.

### **Olivenöl – Frantoio di Santa Tea – frühe Ernte**

Olivenöl aus handgepflückten grünen Oliven, kaltgepresst. Dieses Öl wird aus Oliven der – frühen Ernte – gewonnen und ist von smaragdgrüner Farbe.

### **Olivenöl – Frantoio di Santa Teas – späte Ernte (Olio extra vergine)**

Olivenöl aus handgepflückten schwarzen Oliven, kaltgepresst. Dieses Öl wird aus der Olive der – späten Ernten – gewonnen und ist von goldener Farbe.

### **Crudo – Olivenöl aus Apulien (Olio extra vergine)**

Kaltgepresst aus Ogliarola Oliven. Delikat im Geschmack, nachhaltig im Duft.

### **Castillo de Canena Reserva Familiar Picual - Natives Olivenöl aus der Olivensorte Picual**

Führt mit 94 Punkten (von 100) die Liste der besten Öle der Welt an (Jose Penin). Sehr aromatisch und konzentriert, charaktervoll, dabei ein feines Geschmacksbild, sortentypisch, und sehr harmonisch.

### **Tuttosapore al tartufo, Getrüffeltes, Natives Olivenöl**

Sehr intensiv, mit einem Stück weißen Trüffel.

### **Borges – Ferran Adrià**

„Fresh Rosemary“ – Olivenöl mit frischem Rosmarin

„Lemon Peel“ – Olivenöl mit Zitronenschale

„Fresh Basil“ – Olivenöl mit frischem Basilikum

### **Steirisches Premium Kürbiskernöl**

Das Öl eignet sich aufgrund seines speziellen Fettsäuremusters mit über 80 % lebensnotwendigen mehrfach ungesättigten Fettsäuren, des hohen Gehalts an Vitamin E, des Vorkommens vieler bioaktiver Substanzen sowie des Fehlens von Cholesterin als besonders wertvolles Lebensmittel für eine moderne, gesundheitsbewusste Ernährung. (Dr. Franz Siegfried Wagner, Lebensmittelgutachter)

- voll im Geschmack, - edel in der Farbe,  
- natürlich in der Herkunft. Prämierter Steirischer Kernölbetrieb 2006

### **Huile d'Argane, Tamarar**

Arganenöl aus Tamarar, Marokko. Der Arganbaum ist einer der seltensten Bäume dieser Erde und wächst ausschließlich im Süden Marokkos. Seine Frucht, die Arganmandel, wird vor allem wegen seiner heilenden Wirkung als „Naturschatz Marokkos“ bezeichnet. Arganöl ist reich an ungesättigten Fettsäuren und Vitamin E. Tocopherole sind Vitamin-E-Verbindungen. Diese sind im Vergleich zu anderen Pflanzenölen in deutlich höherer Konzentration vorhanden. Seltene Alkohole (Sterole) wie Spinasterol, Schottenol sind gut fürs Herz, Squalen soll vor Hautkrebs schützen. Diese selten vorkommenden Alkohole sind in einzigartiger Kombination im Arganöl enthalten. Die speziellen Inhaltsstoffe von Arganöl bekämpfen freie Radikale und stärken unser Immunsystem. Die Abwehrkräfte werden dadurch gesteigert und das Krebsrisiko gesenkt. Es ist nachgewiesen, dass Arganöl keine schädlichen Nebenwirkungen hat; selbst eine hoch konzentrierte Einnahme ist unbedenklich. Außerdem schmeckt das Wundermittel auch noch so gut, dass sogar Starköche wie Johann Lafer drauf schwören. Arganöl für die Küche besitzt einen nussigen Geschmack, da die Samen vor dem Pressen geröstet werden. Gegarte Speisen oder Salate erhalten so eine ganz besondere Note. Es zum Kochen und Braten zu verwenden, ist zwar möglich, es wäre jedoch angesichts des hohen Preises fast schon Verschwendung. Arganöl ist besonders für die kalte Küche geeignet. Wichtig aber ist, dass der edle Stoff immer an einem lichtgeschützten Ort aufbewahrt wird, da sonst die wertvollen Inhaltsstoffe zerstört werden könnten.