

Gölles, Kürbiskernöl, 250 ml

Gölles Kürbiskernöl, 250 ml – Das Schwarze Gold der Steiermark

Entdecken Sie das Herzstück der steirischen Kulinarik mit **Gölles Kürbiskernöl, 250 ml**. Bekannt als das "Schwarze Gold der Steiermark", ist dieses Kürbiskernöl für seinen einzigartigen, nussigen Geschmack und seine tiefe, dunkle Farbe berühmt. Eine wahre Delikatesse, die weit über die Grenzen der Steiermark hinaus geschätzt wird.

Handverlesene Kürbiskerne – schonend geröstet
Das Geheimnis dieses erstklassigen Öls liegt in den handverlesenen Kürbiskernen, die schonend geröstet und gepresst werden. Der Prozess bewahrt den authentischen Geschmack und die Nährstoffe, die dieses Öl zu einer besonderen Ergänzung in jeder Küche machen.

Vielseitige Verwendungsmöglichkeiten
Vom klassischen Blattsalat bis zur exotischen Dessertkreation, dieses Kürbiskernöl passt zu zahlreichen Gerichten. Es verleiht Eierspeisen, Kürbiscremesuppen, Saurem Rindfleisch und Wurstsalaten einen außergewöhnlichen Geschmackswist.

Perfekte Essig-Kombinationen
Das Kürbiskernöl harmoniert perfekt mit einer breiten Palette von Essigsorten. Probieren Sie es mit Apfel Essig, Bier Essig, Birnen Essig, Schilcher Roséwein Essig, Tomaten Essig, Veltliner Weißwein Essig oder weißem Balsamessig für ein kulinarisches Erlebnis der Extraklasse.

Im Weinatelier Agnes: Ihr Spezialist für feine Öle und Essige
Das Gölles Kürbiskernöl ist die perfekte Ergänzung zu unserem hochwertigen Sortiment an edlen Tropfen und Feinkostartikeln. Steigern Sie Ihr kulinarisches Niveau und überraschen Sie Ihre Gäste mit diesem steirischen Klassiker.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 ml

Brennwert kj	3751,00 kj
Brennwert kcal	896,00 kcal
Fett	99,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	17,00 g