

Haselnussöl



Das Haselnussöl ist ein nach dem regional typischen Verfahren gewonnenes Öl aus ganzen Haselnüssen der Sorte *Tonda Gentile delle Langhe*, der „Königin der Haselnüsse“ aus der piemontesischen Provinz Cuneo. Mit einem betörenden Duft und einem äußerst angenehmen Geschmack nach gerösteten Haselnüssen und Nougat besticht dieses besondere Öl.

Inhaltsstoffe

Das Haselnussöl hat einen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren und ist somit ein wertvolles Öl für den menschlichen Organismus. Es enthält Omega-6 und Omega-9-Fettsäuren. Weiters enthält es Vitamin E, B und K und auch wichtige Mengen- und Spurenelemente.

Verwendungsempfehlungen

Es passt gut zu Himbeeressig und Balsamico, Obst, Crepes und Gebäck. Frische Erdbeeren mit Haselnussöl und geriebener Schokolade sind ein Genuss für Gaumen und Seele. Über eine Kugel Vanilleeis gegossen bietet es ein wunderbares Geschmackserlebnis. Aber auch zu gedünstetem oder kurz angebratenem Fisch oder zu Nudelgerichten passt es sehr gut.

Auch äußerlich kann das Öl angewendet werden. Ihm wird eine straffende, gewebefestigende und auch wundheilende Wirkung nachgesagt.

Besonderes

Die Haselnüsse aus dem Piemont werden auf knapp 8.000 Hektar angebaut. Eines der bekanntesten Produkte daraus ist dunkler Nougat, der seinen Ursprung in der Giandua hat, einer Masse aus Schokolade und Haselnüssen, welche zur Kompensierung der damals hohen Zölle auf Kakao „erfunden“ wurde.

Nährwerte

100 g enthalten durchschnittlich:

Energie	3693 kJ/ 898 kcal
Fett	99,6 g
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	7,0 g
<i>davon einfach ungesättigte Fettsäuren</i>	76 g
<i>davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren</i>	17 g
Kohlenhydrate	0 g
<i>davon Zucker</i>	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Haltbarkeit und Lagerbedingungen

18 Monate in geschlossener Flasche, 3 Monate in geöffneter Flasche. Vor Licht und Wärme geschützt und gut verschlossen lagern.

Allergene

Schalenfrüchte. Kann Spuren von Erdnüssen und Sesam enthalten.