

Kürbiskernmehl teilentölt



HARTLIEB
Ölmühle

Das Kürbiskernmehl oder Kürbispresskuchenmehl ist der vermahlene Pressrückstand der Kürbiskernölherstellung. Es ist ein grünes, trockenes und leicht körniges Mehl mit einem unverkennbaren Aroma nach Kürbiskernöl und einem feinen nussigen, würzigen Geschmack.

Inhaltsstoffe

Das Kürbispresskuchenmehl ist mit Abstand das Presskuchenmehl mit dem höchsten Proteingehalt, dieser schwankt zwischen 55-65 % - je nachdem wie gut die Auspressung erfolgt. Der hohe Proteingehalt macht das Kürbiskernmehl zu einem äußerst gesunden Nahrungsmittel. Auch weil viele Mengen- und Spurenelemente Phosphor, Kalium, Magnesium, Natrium Calcium, Eisen, Zink, Mangan und Kupfer enthalten sind.

Verwendungsempfehlungen

Die Verwendungsmöglichkeiten für das Kürbiskernmehl sind unzählig viele. Ob man es beim Backen als glutenfreien Ersatz für herkömmliches Mehl beimengt, als glutenfreies Paniermehl benutzt oder einfach einen puren Esslöffel des Kürbiskernmehls über/ in einen Topfenaufstrich gibt, der Fantasie in der Küche sind keine Grenzen gesetzt. Tipp: Das Schnitzerl einfach mal in Kürbiskernmehl wälzen statt im herkömmlichen Mehl und dann wie gewohnt panieren und rausbacken – gibt dem Schnitzerl einen nussigen, würzigen Touch.

Besonderes

Was früher nur als Tierfutter bekannt war, wird heutzutage äußerst vielseitig in der Küche, beim Backen, etc. eingesetzt. Probieren Sie das „Steirische Muskelfutter“ eine Brotbackmischung in der unser Kürbiskernmehl und unser Leinmehl verwendet werden.

Nährwerte

100 g enthalten durchschnittlich

Energie	1670 kJ/ 399 kcal
Fett	8,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	3,0 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	4,1 g
Kohlenhydrate	6,5 g
davon Zucker	3,9 g
Eiweiß	65 g
Ballaststoffe	13 g
Salz	0,06 g

Haltbarkeit und Lagerbedingungen

6 Monate haltbar. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt und gut verschlossen lagern.

Allergene

Keine. Kann Spuren von Schalenfrüchten, Sesam und Erdnüssen enthalten.

Ölmühle Hartlieb GmbH
Mühlweg 1
A-8451 Heimschuh
03452/82551
www.hartlieb.at