



Unser Mandelöl wird nach dem regional typischen Verfahren aus den ganzen Mandelkernen gepresst. Es hat eine helle goldgelbe Farbe und einen dezent nussigen Geschmack mit einem Hauch von Marzipan.

Inhaltsstoffe

Der hohe Anteil an ungesättigten Fettsäuren im Mandelöl soll nicht nur die Senkung des Cholesterinspiegels, sondern auch des Blutdrucks unterstützen.

Auf der Haut aufgetragen zieht das Öl schnell ein und wird daher auch gerne in der Kosmetik und zur Linderung von Hautkrankheiten verwendet. Häufig wird es als Basis für Massageöle benutzt.

Verwendungsempfehlungen

Es passt gut zu Himbeeressig und Balsamessigen, zu Früchten und Obst und macht sich hervorragend in Süßspeisen oder Eiscreme. Auch zu mildem Käse und Pasteten und in Aufstrichen auf Topfenbasis, passt es perfekt. Ein Rezepttipp: Bananen der Länge nach halbieren und bei niedriger Temperatur kurz in Mandelöl anbraten, mit einem Schuss Rum ablöschen und mit Mandelsplittern und geriebener Schokolade servieren.

Nährwerte

100 g enthalten durchschnittlich:

Energie	3693 kJ/ 898 kcal
Fett	99,6 g
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	8 g
<i>davon einfach ungesättigte Fettsäuren</i>	70 g
<i>davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren</i>	22 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.