



Unser Marillenkernöl wird nach dem regional typischen Verfahren hergestellt und wird aus den ganzen Marillenkernen ausgepresst. Es hat eine goldgelbe Farbe und einen intensiven Duft und Geschmack nach Marzipan und Amaretto.

Inhaltsstoffe

Der hohe Anteil an ungesättigten Fettsäuren im Marillenöl unterstützt wichtige Vorgänge im Körper und wirkt sich positiv auf die Gesundheit aus.

Ähnlich wie das Mandelöl ist auch das Marillenkernöl sehr hautverträglich und wirkt lindernd bei verschiedenen Hauterkrankungen und Ausschlägen.

Verwendungsempfehlungen

Es passt gut zu Zitronenbalsamico, Orangensaft, würzigem Käse, Tomaten und wiederum als Zugabe zu süßen Speisen, zum Beispiel zu Eiscreme. Besonders gut schmeckt es, wenn man kurz vor dem Verzehr einen Schuss Marillenkernöl in eine frische Tomaten-Suppe gießt.

Besonderes

Die unveredelten Sorten des Marillenbaumes wachsen vor allem in der Provinz Samarkand (Usbekistan), deren Früchte werden vor allem wegen der Kerne geerntet, da diese Marillen nur wenig Fruchtfleisch ausbilden. Bittere Marillenkernkerne sollten nicht roh verzehrt werden, sie enthalten wasserlösliches Amygdalin, welches durch Wasser Blausäure abspaltet. Dieses ist allerdings ein flüchtiger Bestandteil und durch die besondere Herstellung (Röstvorgang vor dem Pressen) im Öl nicht enthalten.

Nährwerte

100 g enthalten durchschnittlich:

Energie	3693 kJ/ 898 kcal
Fett	99,6 g
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	8,0 g
<i>davon einfach ungesättigte Fettsäuren</i>	69 g
<i>davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren</i>	23 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

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