



Unser Sesamöl wird nach dem regional typischen Verfahren aus der geschälten Sesamsaat hergestellt. Es hat eine sehr helle, leicht gelbliche Farbe und einen ausgeprägten Duft und Geschmack nach frischer Sesamsaat.

Inhaltsstoffe

Die enthaltenen Stoffe Sesamol und Sesamolin, sind zwei wirkungsvolle Antioxidantien, die nicht nur dafür sorgen, dass das Öl haltbar bleibt, sondern die sich auch positiv auf den Cholesterinspiegel auswirken sollen.

Verwendungsempfehlungen

Es passt gut zu Honigessig und Beerenauslese-Essig, Salaten, Gemüse, Käse und Früchten. Speziell zu asiatischen Nudel-, Reis- und/ oder Wokgerichten passt Sesamöl sehr gut und es ist zum kurz Anbraten und Dünsten geeignet.

Besonderes

Sesam ist eine sehr weit verbreitete Kulturpflanze und wahrscheinlich eine der ältesten Ölpflanzen. Ihr Ursprung als solcher geht auf die Regionen Ost-Indiens und Pakistans bis auf das dritte Jahrtausend vor Christus zurück. Heutzutage kennt man vor allem das dunkle, stark geröstete Sesamöl aus der asiatischen Küche, unser Sesamöl ist dagegen milder, aber auch viel voller und sortentypischer im Geschmack als das Dunkle.

Nährwerte

100 g enthalten durchschnittlich:

Energie	3693 kJ/ 898 kcal
Fett	99,6 g
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	13 g
<i>davon einfach ungesättiget Fettsäuren</i>	42 g
<i>davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren</i>	45 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

Sesam. Kann Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten.