

PREMIUM ÖLE				
Produktbez.	Gebindeform	Füllgew.	Geschmack	Verwendung
Bärlauch-Öl	Flasche	0,5 l	angenehm-kräftig nach Bärlauch	Für Salatsaucen, -dressings, -marinaden, für kräftige Salate wie Gurke, Kraut, Bohnen, für Salatkompositionen mit Fleisch, Geflügel und Fisch, aber auch zum Braten von Gemüse, Fisch und Geflügel, für Pestos und Dips, zum Abschmecken diverser Suppen, Saucen, Nudel- und Pilzgerichten
Basilikum-Öl	Flasche	0,5 l	hoch-aromatisch, ausgewogen, fein-würzig, typisch nach Basilikum	Zu Salaten, Salatmarinaden, Gemüse-, Nudel- und Fischgerichten
Chilli-Öl	Flasche	0,5 l	leichte Olivennote mit einer würzigen Schärfe	Die spezielle Würzung bzw. der letzte Schliff verfeinert diverse würzige Salate, Gemüse und Nudelgerichte, Pizzas und Gratins. Kurz vor dem Servieren über zart Gegrilltes vom Fisch, Geflügel und Fleisch
Distel-Öl	Flasche	0,5 l	zart-aromatisch	Zu Salaten aller Art, Salatsaucen und Marinaden, zur Geschmacksabrundung bei gegartem Wurzelgemüse und Gemüsesuppen
Erdnuss-Öl	Flasche	0,5 l	einzigartig, intensiv-typisch nach Erdnuss	Zu Salaten und Salatmarinaden, zum Kurzbraten und Grillen von Fisch, Geflügel, Fleisch, Wild, Reis-, Nudelgerichten und Gemüse – besonders beliebt in der asiatischen Küche
Kürbiskern-Öl	Flasche	0,5 l	sehr intensiv, nussähnlich, kräftig	Zu deftigen, kräftigen Salaten und Salatkompositionen, diversen Fleischsalaten, feine Blattsalaten, Eiergerichten, Marinaden und Sülzen
Natives Oliven-Öl	Flasche	0,5 l	fruchtig, kräftig, prägnant	Zu allen Salaten, Salatmarinaden, Salatkompositionen, zum Kurzbraten von Fisch, Geflügel- und Fleischspeisen
Sesam-Öl	Flasche	0,5 l	besonders zart, fein	Zu verschiedensten Gerichten mit Reis, Hirse, Soja; zu diversen Salaten, Rote Rüben
Sonnenblumen-Öl	Flasche	0,5 l	fruchtig	Für Mischsalate aus Tomaten, Paprika, Gurken, Bohnen, Zwiebeln, zum Garen von Gemüse
Walnuss-Öl	Flasche	0,5 l	feiner, intensiver Walnuss-Geschmack	Zu Blattsalaten, Salatkompositionen mit Fisch, Geflügel, Fleisch und Wild; zum Verfeinern in der süßen Küche