

Spezialitäten-Öle auf einen Blick

	Aprikosenkern Öl	Avocado Öl	Mohn Öl	Macadamianuss Öl	Haselnuss Öl
Güteklasse	nativ	nativ	nativ	mild-röstig	mild-röstig
Besonderheiten	intensiver Geschmack nach Marzipan	im schonenden Abtropfverfahren aus dem Fruchtfleisch gewonnen	aus heimischem Schlafmohn	reich an einfach ungesättigten Fettsäuren	mildes Röstaroma
Ursprungsland	Türkei	Chile, Neuseeland oder Kenia	Deutschland	Kenia	Türkei
Qualität	kontrolliert biologisch	kontrolliert biologisch	kontrolliert biologisch	kontrolliert biologisch	kontrolliert biologisch
Geschmack	einzigartige Marzipannote	intensiv nach Acocado	leicht nussig, süß-mild	mild-röstige Macadamianote	nach frischen Haselnüssen
Verwendung	Durch seinen einzigartigen Geschmack nach Marzipan ideal geeignet für Süßspeisen, Obst und Desserts, aber auch für eine besondere Note in Salaten.	Der typisch intensive Avocadogeschmack ist ideal zum Dünsten von Fisch, Fleisch, Gemüse und zum Verfeinern von Salaten, Dips und Süßspeisen.	Für einen köstlich abwechslungsreichen Geschmack in Salaten und zum Verfeinern von Süßspeisen.	Bringt eine feine, mild-röstige Nussnote in Salate und Süßspeisen. Ebenfalls geeignet für einen besonderen leicht nussigen Geschmack in blanchiertem Gemüse und Antipasti.	Perfekt für Kuchen, Gebäck oder Waffeln, aber auch für eine feine Nussnote in Salaten und anderen Gerichten geeignet.
Rezept-Tipp	Bratpfel mit Vanillesoße	Kokoscremesuppe	Mohn-Dessert mit roten Früchten	Pasta mit Blattspinat und Pilzen	Basilikum-Pesto mit Haselnüssen
Gebindegrößen	4x100 ml	4x100 ml	4x100 ml	4x100 ml	4x100 ml

Die kompletten Rezepte zu den Rezept-Tipps finden Sie auf www.naturata.de.

Naturata AG · D-71711 Murr

Telefon +49 (0)7144 / 8961-51

Fax +49 (0)7144 / 8961-41

eMail kontakt@naturata.de

www.naturata.de



Spezialitäten-Öle

Erlesene Öle für die feine Küche

www.naturata.de

Naturata AG · D-71711 Murr



Spezialitäten-Öle für feine Rezepte

Neue erlesene Spezialitäten-Öle verleihen jedem Gericht das gewisse Extra. Egal ob Aprikosenkernöl mit feiner Marzipannote für süße Speisen oder Avocadoöl zum Dünsten für herzhaftere Gerichte. Die kleinen Naturata Spezialitäten-Öle in der praktischen 100ml-Flasche bringen neuartige Geschmackserlebnisse in die heimische Küche.

Aprikosenkern Öl

Das feine Öl wird aus der inneren Mandel des Aprikosenkerns gepresst. Der Ölgehalt des Aprikosenkerns liegt bei 25%. Das Besondere an diesem Öl ist der sehr intensive Geschmack nach Marzipan. Daher eignet es sich ideal für Süßspeisen. Aufgrund des hohen Anteils an ungesättigten Fettsäuren ist es neben dem kulinarischen Genuss auch für die Ernährung sehr wertvoll.



Avocado Öl

Avocados zählen zu den Lorbeergewächsen und stammen oftmals aus Chile, Neuseeland oder auch Kenia. Das Öl wird aus dem Fruchtfleisch der Avocado gewonnen. Für ein Liter von diesem hochwertigen smaragdgrünen Öl werden 40 Avocados benötigt. Wie Olivenöl in der mediterranen Küche, bietet Avocadoöl aufgrund der ähnlichen Fettsäurezusammensetzung einen positiven Beitrag für eine gesunde Ernährung.



Macadamianuss Öl

Ein besonders feines und fein-nussiges Öl liefert die Königin der Nüsse. Die Nüsse für dieses Öl stammen aus Kenia. Die auf 80°C vorgeheizten Nüsse werden bei einer Temperatur von ca. 100°C gepresst. Dadurch erhält das Öl einen mild-röstigen ausgewogenen Geschmack.



Haselnuss Öl, geröstet

Der Klassiker unter den Spezialitäten-Ölen. Frische Haselnüsse aus der Türkei sorgen für ein mild-röstiges Öl. In allen Gerichten, die eine feine Nussnote benötigen, ist das Haselnussöl richtig verwendet. Egal ob Süßspeisen wie Waffeln oder Gebäck oder auch in Salat-Dressings.



Mohn Öl

Das ehemals bedeutsame Mohnöl ist heutzutage eine Rarität und wird nur in sehr geringen Mengen hergestellt. Die Mohnsamen für dieses außergewöhnliche Öl stammen aus deutschem Schlafmohn. Das Öl wird durch Kaltpressung der Samen gewonnen. Die Seltenheit erklärt sich teilweise auch durch hohe Restriktionen für Mohn-Bauern in Westeuropa, da Missbrauch der Anbauflächen zur Opiumgewinnung ausgeschlossen werden soll. Das betäubende Morphin ist im Schlafmohn hauptsächlich im getrockneten Milchsaft enthalten. In den Mohnsamen ist der Morphingehalt in der Regel sehr gering (ca. 0,005%) und gesundheitlich unbedenklich. Da Morphin auch nicht fettlöslich ist, ist es im gepressten Öl nicht vorhanden.



Ölkompetenz seit 1976

Naturata hat schon seit jeher feine und hochwertige Öle im Sortiment und ist somit ein kompetenter Hersteller von Premium-Ölen. Ein umfangreiches Sortiment an Olivenölen aus verschiedenen Ländern als auch eine große Auswahl an Saatenölen machen Naturata für die heimische Küche zum perfekten Partner.