

BAUMNUSSÖL

Bio-Anbau

Im Bio-Landbau wird auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und leicht lösliche Mineraldünger verzichtet.

Sehr gesund!

Baumnußöl enthält einen hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, darunter Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren.

Feiner Geschmack

Kaltgepresstes Baumnußöl besitzt ein intensives, nussiges Aroma und eignet sich besonders für Salate, Käse, Suppen und andere kalte Speisen.

Nutzung heimischer Baumnüsse

Baumnußbäume können traditionelle Kulturlandschaften und strukturreiche Landwirtschaft fördern.



In der Küche

Salatsaucen/Vinaigrettes: mit Balsamico, Apfelessig, Senf oder Honig

Gemüse: über gebackenes oder gedämpftes Gemüse, z. B. Kürbis, Rinden oder Kartoffeln

Suppen: einige Tropfen auf Kürbis-, Kartoffel- oder Sellerie Suppe

Pasta und Risotto: erst nach dem Kochen darübergeben

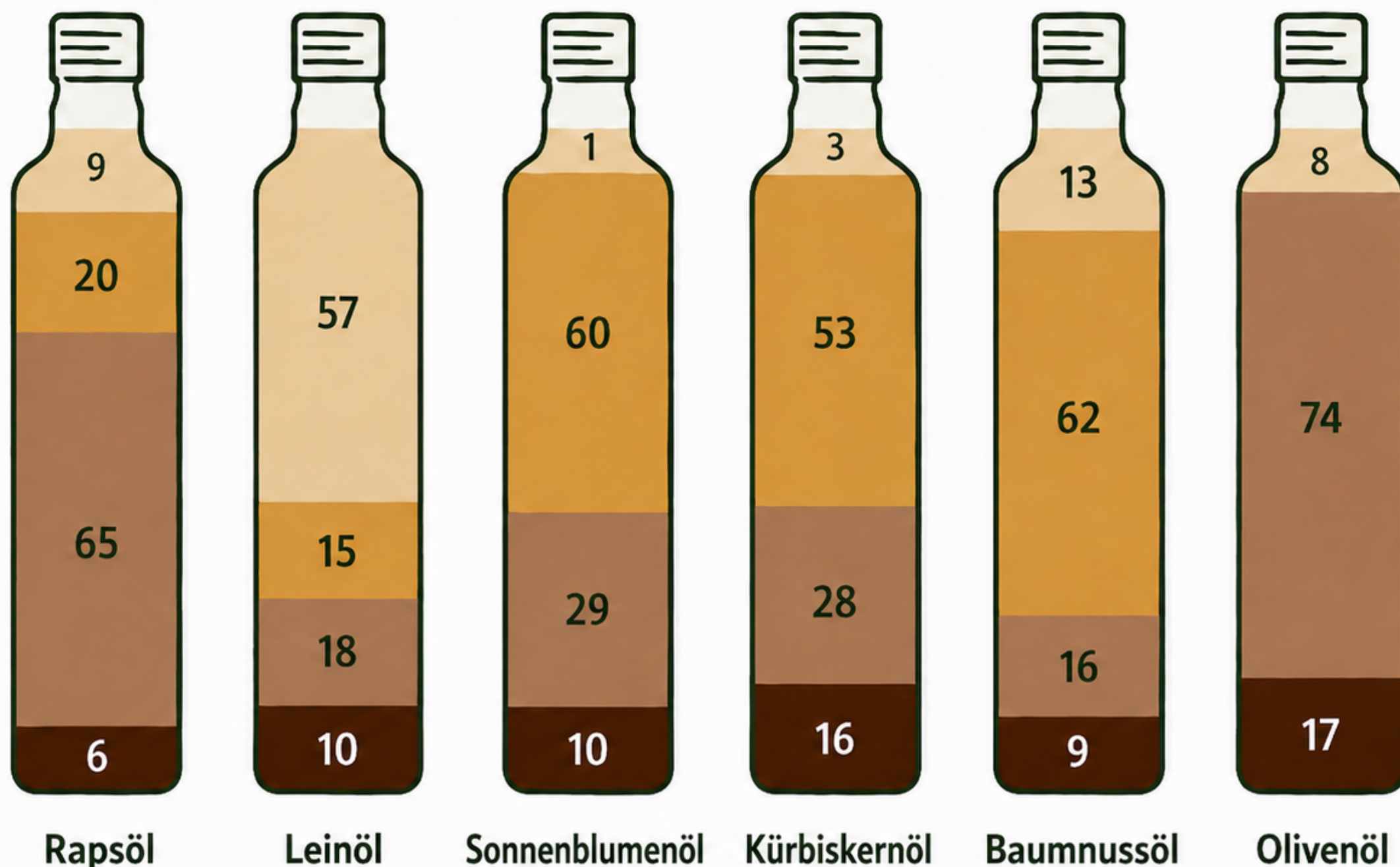
Desserts: zu Vanilleglace, Birnen, Äpfeln oder Schokoladendesserts

Müesli und Joghurt: kleine Menge darübergeben

Pesto: ganz oder teilweise anstelle von Olivenöl

FETTSÄUREZUSAMMENSETZUNG

Anteil in %



Quelle: Biofarm

