

Bio Sesamöl 100ml

Der perfekte Begleiter in der Küche:

Das 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. 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.

Es passt gut zu Honigessig, 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.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	3693 kj
Brennwert kcal	898 kcal
Fett	99,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	11 g

Sonstige Angaben

Bio-Kontrollstelle	AT-BIO-301
Aufbewahrungs- und Verwendungshinweis	Haltbarkeit gilt für ungeöffnete Flasche.
Hersteller	Ölmühle Hartlieb GmbH Mühlweg 1 A-8451 Heimschuh

Zusätzliche Informationen

Zutaten:

100% Öl aus ungeschälter Sesamsaat aus biologischem Anbau, Rohware vor dem Pressen erwärmt und kalt gepresst.
Kann Spuren von Schalenfrüchten, Erdnüssen und Sesam enthalten.