



Kürbiskernöl

Weingut Neumeister

Neumeister's Kürbiskernöl wird in winzigen Mengen immer erst dann frisch kaltgepresst, wenn wir es bestellen. Pures Handwerk. 100% rein. Es ist dunkelgrün in der Färbung und nicht rötlich fluoreszierend wie das schnell heißgepresste Öl der Industrie. Es duftet frisch und rein und intensiv und sein nußartiger Geschmack ist einzigartig.

Es sollte ausschließlich kalt verwendet werden und, wenn die Flasche einmal angebrochen ist, bald verbraucht werden. Nur frisch macht Kürbiskernöl geschmacklich glücklich. Kaufen Sie es also nur in kleinen Gebinden und bewahren Sie es nach Anbruch unbedingt im Kühlschrank auf. Dann wird Sie seine Geschmacksintensität immer wieder aufs Neue begeistern. Liefert unverkennbare Würze in geschmacksintensiven Salaten, auf gekochtem Fleisch, in Suppen und auf Desserts.

0,25kg
SPEZ7800



www.weinhalle.de