



Kürbiskernöl wird in Salaten, Suppen, Soßen und über Gemüse verwendet. Fruchtig, cremig, kerniger Geschmack, Erhitzbar bis ca. 120°. Kühl und dunkel lagern, mindestens 10 Monate haltbar, Herkunft Deutschland, Steiermark, Omega 6: 53% / Omega 3: 3%. Kürbiskernmehl wird in Müslis und als Paniermehlersatz verwendet.

Schwarzkümmelöl wird in Salaten, und zum Brotbacken verwendet. Würziger, pfefferartiger Geschmack, Erhitzbar bis ca. 90°. Kühl und dunkel lagern, mindestens 12 Monate haltbar, Herkunft Mittelmeerraum, Ägypten, Omega 6: 56% / Omega 3: 2%. Schwarzkümmelmehl/Pellets werden als Pferdemedizin verwendet.



Sesamöl wird für Salate zum Kochen, Dünsten und Braten in der asiatischen Küche verwendet. Typischer milder orientalische Geschmack, Erhitzbar bis ca. 180°C. Kühl und dunkel lagern, mindestens 9 Monate haltbar, Herkunft Asien, Omega 6: 59% / Omega 3: 13%. Sesammehl kann zum Brotbacken, oder im Müsli verwendet werden.



Unsere Produkte

Öle und Ölsaatenmehle

Leinöl, Leinmehl, Leinsaat, Leindotteröl, Leindottermehl, Leindotter-
saat, Rapsöl, auch in Variation mit Kräutern & Gewürzen, Sonnenblumenöl, Sonnenblumenmehl, Sonnenblumenkerne geschält, Hanföl, Hanfmehl, Hanfsaat, Mohnöl, Mohnmehl, Blaumohn, Schwarzkümmelöl, Schwarzkümmelmehl, Schwarzkümmelsamen, Kürbiskernöl, Kürbiskernmehl, Kürbiskerne, Sesamöl, Sesammehl, Sesamsaat, Mandelöl, Mandelmehl, Mandeln, Chiaöl, Chiamehl, Chiasaat, Nussöle, Nussmehle, Nüsse, Kokosöl, Kokosmehl, Kokosraspeln

Getreide und Mehle

Weizenvollkornschrot, Weizenvollkornmehl, Weizengetreide, Dinkelvollkornschrot, Dinkelvollkornmehl, Dinkelgetreide, Roggenvollkornschrot, Roggenvollkornmehl, Roggengetreide
Mehlmischungen z.B. für Nudelteig

Glutenfreie Produkte

Buchweizenmehl, Buchweizen, Maismehl, Speisemais, Reismehl, Reis, Quinoa, Amaranth, Mehlmischungen zum Brotbacken, Pizzabacken, Kuchenbacken

Verkauf

ich habe derzeit noch kein regelmäßig geöffnetes Ladengeschäft. Ich verkaufe auf speziellen Märkten und in ausgewählten Bio- und Hofläden in der Region. Des weiteren sind ab 2019 monatlich stattfindende Verkaufstage in Rodersdorf geplant. Bitte erfragen Sie Termine telefonisch oder informieren Sie sich auf meiner Internetseite.

Natürlich können Sie auch online oder telefonisch bestellen und ich liefere Ihnen die gewünschten Produkte selber oder per DHL aus. Die Eröffnung des Hofladens ist für den Mühlentag 2019 geplant (10.06.2019). Ich möchte hier auch Produkte von anderen regionalen Erzeugern und Verarbeitern anbieten.

Luftmühle Rodersdorf

Johannes Löffler
Hauptstraße 95
08538 Weischlitz OT Rodersdorf

Telefon: 0173-5750148
Internet: www.luftmuehle.de
E-Mail: post@luftmuehle.de



LUFTMÜHLE RODERSDORF
ÖLMÜHLE · MAHLMÜHLE
Lebensmittel in BIO-Qualität

Produkte
Verwendung
Eigenschaften





Rapsöl ist vielseitig verwendbar, zum Backen, Braten, Kochen, Dünsten, Frittieren und in Salaten, Beim Backen kann man die angegebene Menge einfach durch 80% Rapsöl ersetzen. Angenehm milder, nussiger Geschmack, Erhitzbar bis etwa 190°C, kühl und dunkel lagern, mindestens 12 Monate haltbar, Herkunft Sachsen, Omega 6: 20% / Omega 3: 9%. Rapskuchen wird für Tierfutter verwendet

Leinöl wird vorrangig für Kartoffeln und Leinölquark verwendet und in Salaten oder einfach pur. Nussiger, teils herber Geschmack, Nicht Erhitzbar. Kühl und dunkel lagern, ca. 3-6 Wochen haltbar, Herkunft Sachsen, Omega 6: 15% / Omega 3: 57%. Leinmehl kann zum Brot backen oder im Müsli verwendet werden.



Kokosöl wird zum Backen, Braten, Frittieren und in Süßspeisen verwendet. Feiner Kokosgeschmack, Erhitzbar bis ca. 200°. Kühl und dunkel lagern, mindestens 14 Monate haltbar, Herkunft Indien, Philippinen, Laurinsäure: 52%. Kokosmehl wird zum Verfeinern von Süßspeisen und Gebäck verwendet.



Mohnöl wird in Süßspeisen, Obstsalaten, Müsli oder Gebäck verwendet. Typischer Mohngeschmack, Erhitzbar bis ca. 120°C. Kühl und dunkel lagern, mindestens 9 Monate haltbar, Herkunft Deutschland, Omega 6: 60% / Omega 3: 2%. Mohnmehl kann für Süßspeisen und Süßgebäck oder im Müsli verwendet werden.

Nussöle (Walnüsse, Haselnüsse, Erdnüsse, Mandeln)

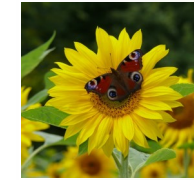


werden für Salate, Süßspeisen, über Eis zu Desserts verwendet. Typischer nussiger Geschmack, Erhitzbar bis ca. 120°C. Kühl und dunkel lagern, mindestens 6 Monate haltbar, Herkunft Deutschland, Asien, Omega 6: 55% / Omega 3: 15% (Walnuss). Nussmehle werden zum Brotbacken, in Süßspeisen, Marmeladen oder im Müsli verwendet.

Würzöle sind durch Gewürze verfeinerte Pflanzenöle wie Basilikum, Chili, Pfeffer, Knoblauch, Thymian, aber auch Vanille, Zimt oder Zitrone, die Verwendung erfolgt je nach Gewürzzutat. Die Eigenschaften orientieren sich an dem Basisöl. Alle Gewürze sind soweit erhältlich ebenfalls in Bioqualität.



Chiaöl wird in zum Anbraten von Fisch und Fleisch aber auch zu Gemüse, im Salat und in Smoothies verwendet. Geschmacksneutral. Erhitzbar bis ca. 180°C. Kühl und dunkel lagern, mindestens 12 Monate haltbar, Herkunft Deutschland, Omega 6: 14% / Omega 3: 60%. Chiamehl kann für Süßspeisen und Süßgebäck oder im Müsli und zum Brotbacken verwendet werden.



Sonnenblumenöl wird für Salate, über Gemüse oder zu Dips verwendet. Relativ kräftiger, Geschmack, Erhitzbar bis ca. 120°C. Kühl und dunkel lagern, mindestens 12 Monate haltbar, Herkunft Deutschland, Omega 6: 60% / Omega 3: 1%. Sonnenblumenmehl kann zum Brot und Brötchen backen oder im Müsli verwendet werden.

Hanföl wird für Salate, Dips und über gedünstetes Gemüse verwendet. Heuartiger, leicht nussiger Geschmack, Nicht Erhitzbar. Kühl und dunkel lagern, mindestens 12 Monate haltbar, Herkunft Deutschland und Frankreich, Omega 6: 54% / Omega 3: 21%. Hanfmehl kann zum Brot backen, als Soßenbinder oder im Müsli verwendet werden.



Leindotteröl wird für Salate, Dressings, Dips und über gedünstetes Gemüse und in kalten Soßen verwendet. Buttriger, milder Geschmack, Erhitzbar bis ca. 90°. Kühl und dunkel lagern, mindestens 12 Monate haltbar, Herkunft Sachsen, Omega 6: 20% / Omega 3: 40%. Leindottermehl kann zum Brot backen oder im Müsli verwendet werden.

