



Traubenkern

VITIS

WISSENSWERTES

- es werden 40kg Traubenkerne für einen Liter Öl benötigt, als Weintrauben wären das 2t
- kaltgepresstes und heißgepresstes Traubenkernöl lässt sich an der Farbe erkennen
 - kaltgepresst: hellgrüne, schillernde Farbe
 - heißgepresst: hellgelb

BESONDERHEITEN ÖL

- Antioxidantien
 - Vitamin E
 - Resveratrol
 - Procyanidine
 - Lecitin
- Vitamin A
- bis zu 70% mehrfach ungesättigte Fettsäuren (zB. Linolsäure)

AUSSEHEN

- braun, spitz zulaufende Kerne

VERWENDUNG - MEHL

- in Brot, Kuchen, Keksen
- Müsli
- Joghurt
- Smoothies
- Suppen & Aufläufen

VERWENDUNG - ÖL

- zum Würzen von Salaten und Saucen
- zu Käse
- zum Beizen von Fleisch
- Kosmetik
- pur

GESCHMACK

- nussig, säuerlich-süß, fruchtig
- wenn leicht herb einen Hauch von Banane möglich



LUFTMÜHLE RODERSDORF
