

Senföl



Senföl ist in unseren Breiten eher ein Exot - noch! In der indischen Küche wird Senföl allerdings schon seit tausenden von Jahren gern verwendet und dass hat gute Gründe:

Kaltgepresstes Senföl wirkt antibakteriell und verdauungsfördernd. Auch die äussere Anwendung zur Durchblutungsförderung ist bekannt.

Geschmack Frisch kaltgepresstes Senföl schmeckt ähnlich dem Rapsöl, hat aber eine milde Schärfe.

Verwendung kaltgepresstes Senföl ist sowohl für die kalte Küche als auch zum braten und fritieren geeignet . Als Tipp, bitte immer unter dem Rauchpunkt bleiben, um Transfette zu verhindern. Wegen der reichlich vorhandenen Vitamine und Enzyme ist die Anwendung in Salaten oder nach dem Kochen über Gemüse gegeben sinnvoll.

Haltbarkeit und Lagerung Senföl, dunkel und gekühlt gelagert, ist ungeöffnet über 12 Monate haltbar. Nach Anbruch sollte Senföl innerhalb von 8-9 Wochen verbraucht werden.

Zusammensetzung

Brennwert kJ/kcal	3700/900
Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	7 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	68 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	24 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Gut zu wissen Es gibt "weissen", braunen und schwarzen Senf. In der asiatischen Küche wird hauptsächlich der braune Senf verwendet, während in Europa eher der "weisse" Senf - der ihnen sicher bekannte gelbfarbige Senf - verarbeitet wird.

Wir beziehen unseren Senf von Bio-Bauern aus der Region Hohenlohe.

Wir bieten folgende Größen an:

- 100 ml
- 250 ml
- 500 ml

Birkenloherstrasse 25
73577 Hönig
+49 160 90450430
info@m-oel.de