

Kürbiskernöl

Der Kürbis wird zwar als Gemüse bezeichnet, biologisch gehört er aber zur Familie der Beerenfrüchte. Unglaubliche 100 kg kann da so ein einzelnes „Beerchen“ mit dem Namen Kürbis auf die Waage bringen – und so wundert es nicht: Der Kürbis ist die größte Beerenfrucht. Gesund, praktisch und wandelbar ist die ganze Beere. So spielt sie z. B. an Halloween das Schreckgespenst gegen böse Geister. Oder sie ist die Suppenschale für die aus dem Kürbisfleisch gewonnene Suppe. Der Ölkürbis wird gar „geschlachtet“, um aus der gigantischen Beere die überaus gesunden Samenkerne zu holen, aus denen Oleofactum ein einzigartiges Öl gewinnt:

Das Original-Offenburger-Kürbiskernöl ist das Raumerlebnis schlechthin, wenn wir unsere Mundhöhle als Raum begreifen und liebevoll wahrnehmen wollen. Meist wird dieser Raum „zugekleistert“ und „tapeziert“. Dieses Kürbiskernöl ist als sensorische Überraschung für den eigenen Mundraum ein „Aha-Erlebnis“. Wir fühlen etwas Neues. Man muss es erleben, man kann es nicht beschreiben.

Um es mit Jean-Jacques Rousseau zu sagen: „Es ist nichts im Verstande, was nicht zuvor in den Sinnen war.“

Der Fachmann hat einen Begriff für das Mundgefühl: Textur. Die höchste Auszeichnung dafür sind fünf Sterne! Das Original-Offenburger-Kürbiskernöl sollten Sie wirklich nicht stehen lassen, sondern sofort einen Teelöffel pur vernaschen und räumlich erleben ... Unbeschreiblich ist der Geschmack von Vanille-Joghurt mit Original-Offenburger-Kürbiskernöl – Ein Highlight mit sieben Sternen!

Und noch dazu gesund, straffend, stärkend und festigend – Was wohl?! Das Bindegewebe!!

Es geht auch ohne Cellulite und Hämorrhiden!

Fettsäuren:

gesättigte FS	ca. 19 %
1-fach ungesättigte FS (Ölsäure = Omega 9)	ca. 40 %
2-fach ungesättigte FS (Omega 6)	ca. 39 %
3-fach ungesättigte FS (Omega 3)	ca. 2 %

Das Öl ist 3 Monate haltbar, hat aber während der ersten 10 Tage eine unvergleichliche Textur. Die Zerfallsstoffe im Öl steigen nach rund 4 Wochen exponentiell stark an, so dass die Bio-Speise-Frischöl-Qualität sich dann zunehmend erschöpft, und die im Öl wichtigen ungesättigten Fettsäuren nicht mehr die ursprüngliche Bindungsaktivität entfalten können.

Verwendung:

Küche

Es eignet sich sehr gut für Salate, Dressings, Pestos, Dips und Desserts und veredelt Textur und Geschmack von Boullions, Suppen und Soßen.

Nicht geeignet zum Erhitzen!