

## Senföl aus Erucasäure-armem Gelbsenf

Das Senföl spricht nicht nur Liebhaber deftiger Speisen und Salate an – es macht schwere Gerichte verträglicher – sondern auch Gourmets, deren Geschmacksensoren durch das frische Senföl sensibilisiert werden. Die Eigenschaften des Senföles vereinen sich daher lukullisch und aufs Bekömmlichste mit den ansonsten verpönten Mayonnaisen, Aiolis, Marinaden, Fonduesoßen und Dips – hier dürfen Sie sündigen, ohne Reue.

### Fettsäuren:

gesättigte FS	ca. 6 %
1-fach ungesättigte FS (Ölsäure = Omega 9)	ca. 71 %
2-fach ungesättigte FS (Omega 6)	ca. 12 %
3-fach ungesättigte FS (Omega 3)	ca. 11 %

Erucasäure-Werte schwankend.

Das Öl ist 3 Monate haltbar – aber 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 ist ein Hit an Mayonnaise und Aioli, vorzüglich an Bohnen-, Tomaten-, Feld- und Kartoffelsalaten – und selbstverständlich auch an Wurstsalat.  
Senföl ist erhitzbar, schäumt aber in der Pfanne.