

Öltabelle

Das Original
aus der Ölmühle.



BIO PLANETE
Ölmühle Moog seit 1984

BIO PLANÈTE – Bio, Leidenschaft & feinster Genuss

BIO PLANÈTE ÖLE		Fettsäuren g/100 ml			Vitamin E mg/100 ml					Besonderheiten und Gourmet-Tipps	
Für die kreative und genussvolle Küche. gourmet	Aprikosenkernöl	6	65	21	6					FAIR TRADE. Die zarte Marzipannote verfeinert Salate, Saucen & Süßspeisen.	
	Arganöl	17	42	33	6					BIO & FAIR. Nach Berberart hergestellt. Zum Würzen orientalischer Gerichte.	
	Avocadoöl	18	65	7	13					FAIR TRADE. Ideal für Salate und zum Anbraten von Fleisch, Fisch und Gemüse.	
	Distelöl	9	12	71	59					Ω6-reich & mild im Geschmack. Verfeinert Dips, Dressings, rote Bohnen & Kürbis.	
	Erdnussöl	17	39	34	22					FAIRTRADE. Das native Öl zum Braten & Frittieren verleiht eine asiatische Note.	
	Haselnussöl	7	72	12	32					Schonend geröstet: Das Öl verleiht Süßspeisen eine herrliche Nougatnote.	
	Kokosöl	86 davon Laurinsäure = ca. 50%			4	-					Auch in FAIRTRADE. Ein Öl für Küche & Kosmetik – nativ, rohköstlich & hoch erhitzbar.
	Kürbiskernöl	17	33	41	9					Geröstet und gepresst nach »steirischer Art«. Verfeinert Salate, Gemüse & Desserts.	
	Landestypische Olivenöle	15	68	7	19					Besonders durch ihre Herkunft. Entdecken Sie die Unterschiede: www.bioplanete.com/olivenoeltest	
	Macadamiaöl	14	76		-					Das Öl aus der »Königin der Nüsse«, leicht geröstet, verfeinert Saucen, Salate & Desserts.	
	Mandelöl	9	61	21	40					Aus süßen, gerösteten Mandeln: Verleiht Gebäck & Desserts eine leckere Mandelnote.	
	Mohnöl 	12	13	67	5					Eine Rarität aus Samen des Blaumohns unserer Heimat. Lieblich-nussig im Geschmack.	
	O'citron, O'range	17	56	16	30					Olivenölspezialitäten ohne ätherische Essenzen verfeinern Salate, Gemüse und Fisch.	
	Olivenöl & Balsamico	50% Olivenöl	50% Balsamico		-					Anwendungsfertige Vinaigrette aus Italien zum Abschmecken von Salaten & Gemüse.	
	Olivenöl & Trüffel	15	69	6	-					Mit echtem Trüffel. 100 % natürlich. Wenige Tropfen verfeinern Risotto, Pasta & Carpaccio.	
	Senföl 	7	62	12	12	21					Eine Rarität aus unserer Heimat: Feinwürzig und mild scharf im Geschmack.
	Sesamöl	16	40	37	11					FAIRTRADE. Verleiht Wok- und Krautgerichten eine köstlich exotische Note.	
Walnussöl	9	17	56	9	7				Ω3-reich. Typisch französisch & fein nussig. Verfeinert Spinat, Salate & Desserts.		
Woköl	9	69	12	47					Asiatischer Zauber mit geröstetem Erdnussöl und feiner Chilinote.		
Würzöle	14	70	6	25					Gewürzte Olivenöle ohne ätherische Essenzen: Mit Chili, Basilikum oder Knoblauch.		

gesättigte Fettsäuren einfach ungesättigte Fettsäuren Omega 6 (Linolsäure): mehrfach ungesättigte Fettsäuren Omega 3 (Alpha-Linolensäure): mehrfach ungesättigte Fettsäuren

Nicht erhitzen Dünsten & Garen Braten Wok & Frittieren »Aus unserer Heimat« – die Initiative für mehr BIO-Landwirtschaft in Deutschland. Infos unter www.bioplanete.com/heimisch

* Im Gegensatz zum nativen Öl ist die geröstete Variante nicht für eine rohköstliche Ernährung geeignet.

Öltabelle

Das Original
aus der Ölmühle.



BIO PLANETE
Ölmühle Moog seit 1984

BIO PLANÈTE – Bio, Leidenschaft & feinster Genuss

BIO PLANÈTE ÖLE		Fettsäuren g/100 ml				Vitamin E mg/100 ml					Besonderheiten und Gourmet-Tipps
classic Für die tägliche Küche.	Bratöl	7	80	4	37					Bis 210° C erhitzbar und ideal zum Braten, Backen und Frittieren. Neutral im Geschmack.	
	Bratöl mit Ghee	18	67	5	30					Gesundes Pflanzenöl mit feinem Buttergeschmack zum Braten von Fisch, Pasta und Gemüse.	
	Brat-Olivenöl	15	64	12	27					Bis 210° C erhitzbar und ideal zum Braten, Backen und Frittieren mit feiner Olivennote.	
	Kokosfett, mild gedämpft	84 davon Laurinsäure= ca. 50%				6					Mild gedämpft für Kosmetik & Küche: Sehr bekömmlich und neutral in Geruch & Geschmack.
	Olivenöle	16	63	10	24					Extra native Olivenöle in drei Geschmacksintensitäten für die tägliche Küche.	
	Rapsöl	7	57	18	9	30					Sein ausgewogenes Fettsäuremuster ist ideal für Kinderernährung. Leicht nussig im Geschmack.
	Salatöl	8	54	25	5	34					Ernährungsphysiologisch ausgewogenes Öl. Ideal für die tägliche, kalte Küche.
	Sonnenblumenöl	10	24	58		59					Mild-nussig im Geschmack. Passt zu Thunfisch, Ei, Salaten, Roter Bete und Mais.
vital Für die gesundheitsbewusste Küche.	Chiaöl	10	7	17	58	47					Öl aus der traditionellen Heilpflanze: Reich an Ω3 und mild-nussig im Geschmack.
	Hanföl	10	13	50	16	20					Duftet nach frischen Kräutern. Verfeinert Spargel, Salate und Gemüsegerichte.
	Leindotteröl	10	30	18	31	20					Ernährungsphysiologische Alternative zum Leinöl. Leicht & grasig im Geschmack.
	Leinöl	9	16	13	55	9					Mild durch 3D-Filtration. Nussiger Geschmack. Passt zu Quark, Kartoffeln & Fisch.
	Mariendistelöl	18	29	44		43					Enthält den Wirkstoff Silymarin: Bekannt für seine positive Wirkung auf die Leber.
	Omega Blue	11	19	29	32	26					Die Leinöl-Mixtur schärft Geist & Blick. Reich an DHA und Vitamin E.
	Omega Green	12	22	27	27	10					Die Leinöl-Mixtur unterstützt die Vitalität. Reich an Ω3 und sekundären Pflanzenstoffen.
	Omega Kids	16	27	10	39	14					Die Leinöl-Mixtur für Kids mit Ω3, DHA, Mango und Erdbeere. Lecker in Müsli & Joghurt.
	Omega Orange	9	18	14	47	32					Die Leinöl-Mixtur bringt Schwung für den Tag. Mit fruchtig frischer Orangenote.
	Omega Pink	10	20	24	29	27					Die Leinöl-Mixtur für Frauenpower. Himbeere, Zimt & Pfeffer bestimmen den Geschmack.
	Sacha Inchi Öl	7	10	32	44	35					Außergewöhnlicher Gehalt an Ω3- & Ω6-Fettsäuren. Enthält zellschützende Tocopherole.
Schwarzkümmelöl	14	21	54		3					Enthält ätherische Öle. Findet auch Anwendung in der Aroma- und Allergietherapie.	

gesättigte Fettsäuren einfach ungesättigte Fettsäuren Omega 6 (Linolensäure): mehrfach ungesättigte Fettsäuren Omega 3 (Alpha-Linolensäure): mehrfach ungesättigte Fettsäuren

Nicht erhitzen Dünsten & Garen Braten Wok & Frittieren »Aus unserer Heimat« – die Initiative für mehr BIO-Landwirtschaft in Deutschland. Infos unter www.bioplanete.com/heimisch