

Leindotteröl Bio



Nach der Ernte werden die Leindottersamen sorgfältig sortiert und getrocknet. Durch eine schonende Kaltpressung wird anschliessend das goldgelbe, edle Öl gewonnen. Die handwerkliche Verarbeitung der Samen schützt die Nährwerte des Öls und sorgt dafür, dass der einzigartige Geschmack erhalten bleibt. Leindotteröl eignet sich bestens zum Würzen von Salaten, Tartarsaucen oder Gazpacho. Es ist in der kalten Küche vielseitig einsetzbar und verleiht den Gerichten einen einzigartigen Geschmack. Ausserdem ist Leindotteröl reich an Omega-3-Fettsäuren und Vitamin E, wodurch es Alltagsgerichten eine gesunde Note verleiht.

Produzenten

Semeurs de Saveurs