

Steirisches Kürbiskernöl nimmt in der Ernährung und Gesundheitsvorsorge des Menschen eine wichtige Rolle ein. Im Gegensatz zu tierischen Fetten ist es frei von Cholesterin aber reich an essentiellen, d.h. lebensnotwendigen Fettsäuren sowie Vitamin E. Besondere Phytosterole im Steirischem Kürbiskernöl wirken positiv auf Prostata und Reizblase. Die neueste wissenschaftliche Studie der Technischen Universität Graz dokumentiert das außerordent-

Gesundheits- Studie: Sensationelle Wirkungen erwiesen

lich hohe antioxidative Potential von steirischem Kürbiskernöl. Antioxidantien schützen vor freien Radikalen und sind wichtige Schutzfaktoren bei Herz- und Kreislauferkrankungen sowie bei Alterungsprozessen der Zelle. Als naturbelassenes Speiseöl enthält es im Unterschied zu raffinierten Ölen alle wertgebenden Inhaltsstoffe und findet deswegen auch reges Interesse in der Pharmazie und Medizin.

Dr. Franz Siegfried Wagner



100% reine Information rund um das steirische Kürbiskernöl

Erzeugerring
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
A-8430 Leibnitz, Julius-Strauß-Weg 1a
Tel. +43 (0)3452 - 72 1 51
Fax. +43 (0)3452 - 72 1 51 15
office@steirisches-kuerbiskernoel-gga.at
www.steirisches-kuerbiskernoel-gga.at

Information rund um das
Genussland Steiermark:



Kontakt und Vertrieb:

Ölmühle Gerhard Kreamsner
Mantrach 23
A-8452 Großklein
Tel.: +43 (0) 3456 5092
E-mail: office@oelmuehle-kreamsner.com
Web: www.oelmuehle-kreamsner.com



Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. Das kulinarische i-Tüpfel



Fotos Steiermark Tourismus - Schiffer, Konzept, Gestaltung und Illustration - Bruckbauer



Naturbelassene Ölspezialität

Die Samen, der im Herbst typisch gelb-grünen steirischen Ölkürbisse, sind das Ausgangsprodukt für eine einzigartige und unverkennbare Ölspezialität. Etwa 2,5 bis 3 kg dieser schalenlosen Kürbiskerne (Samen) werden für einen Liter steirisches Kürbiskernöl g.g.A. benötigt, wobei die

Einzigartiger Geschmack



Einzigartig „Steirisch“ dunkelgrün, nach Nüssen duftend und intensiv im Geschmack eroberte das „Steirische Kürbiskernöl g.g.A.“ in den letzten Jahren als kulinarisches Aushängeschild

Vielseitige Anwendung

Dieses kulinarische „I-Tüpfel“ eignet sich zur Zubereitung von Salaten, Suppen, Haupt- und Nachspeisen. Speziell in Kombination mit Käse bringt das „Steirische Kürbiskernöl g.g.A.“ seine hervorragenden geschmacklichen Eigenschaften zur Geltung. Die Kreation „Vanilleeis verfeinert mit steirischem Kür-

Boden und Klima



Das „Steirische Kürbiskernöl g.g.A.“ hat eine ganz besondere Charakteristik. Im Vordergrund steht natürlich der einzigartige Geschmack der schalenlosen Kürbiskerne. Beim genaueren

Herkunftsschutz

Steirisches Kürbiskernöl mit seinem unvergleichlichen Aroma ist einzigartig. Deshalb ist auch die Bezeichnung „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ europaweit geschützt. Die Banderole und die Kontrollnummer garantieren, dass es sich um original „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ handelt.

Das kulinarische Erlebnis aus Österreich Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Achten Sie auf die Banderole, denn dieses Kürbiskernöl ist herkunftsgeschützt*

Kürbiskerne gemahlen, schonend geröstet und gepresst werden.

Die steirischen Kürbiskerne und dieses traditionelle Herstellungsverfahren ohne jeglicher chemischer Zusätze garantieren ein unverwechselbares und naturbelassenes Qualitätsprodukt.

der Steiermark die internationale Spezialitäten-Küche und den Feinschmecker:

Probieren und erleben Sie diesen unverwechselbaren Geschmack. Noch dazu kann diese Ölspezialität auf eine besonders gesundheitsfördernde Wirkung verweisen.

biskernöl“ beweist, dass der Phantasie und Kreativität keine Grenzen gesetzt sind.

Rezeptvorschläge gibt es unter:
www.steirisches-kuerbiskernoel-gga.at

„Hinkosten“ lassen sich auch die Einflüsse des Klimas und des Bodens erkennen. Es ist kein Zufall, dass der Ölkürbis in der Steiermark heimisch ist, liebt er doch das gemäßigte Klima und braucht zum Gedeihen und Reifen die milden und sonnigen Tage dieser Region.

Die Banderole

„g.g.A.“ steht für geschützte geografische Angabe und bedeutet:

- gesicherte Herkunft der Kürbiskerne aus einem geografisch definiertem Gebiet
- Kürbiskernöl hergestellt in heimischen Ölmühlen
- 100% reines Kürbiskernöl aus Erstpressung

Kontrollnummer

Sichert die Rückverfolgbarkeit bis zum Kürbiskernproduzenten



* Die Banderole ist am Flaschenkopf mit Schleife oder auf der Flaschenhülse bzw. dem Etikett ohne Schleife mit gesonderter Kontrollnummer integriert.