

—
S A Z I A N I S T U B ' N

N E U M E I S T E R

Saziani Feine Kost

Das Traubenkernöl

Traubenkernöl ist ein Öl, das aus den getrockneten Kernen der Traube gewonnen wird. Dieses Öl ist sehr hoch erhitzbar (Rauchpunkt über 190°C) und ist daher zum Braten ganz besonders geeignet. Es hat einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren und ist deshalb eines der gesündesten Öle. Kalt gepresstes Traubenkernöl hat eine hellgrün gelb schimmernde Farbe und ist im Geschmack leicht nussig, wobei man die Traube gut herausschmeckt. Die Ausbeute ist äußerst gering und nur wenige Ölmühlen können Traubenkerne pressen.

Das Endprodukt vom Traubenkernöl ist das Traubenkernmehl, das hervorragend zum Backen (gemischt mit anderen Mehlen) für Traubenkernmehlbrot geeignet ist.

Empfehlung: zum Würzen und Verfeinern von Salaten, Soßen, zu Käse, und zum Braten von Gemüse, Fisch und Fleisch. Als Beigabe in Suppen zB Kohlrabicremesuppe, Paradeissuppe anstatt Olivenöl.