

Weinzentrale

EBERLE

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A 250ml - Kürbishof Koller

Art.-Nr: 09833



Beschreibung:

Das ganz besondere steirische Kürbiskernöl wird im Fachjargon auch als grünes Gold der Steiermark bezeichnet. In der Küche wird das Kernöl gerne für verschiedensten Salate und diverse Cremesuppen verwendet. Ein kleiner Geheimtipp wäre eine Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl und mit Kürbiskernkrokant verfeinert! Lagerhinweis: Dicht geschlossen halten, Kühl lagern, Lichtgeschützt lagern.

Hersteller:

Das Kürbisatelier Koller verarbeitet diese besonderen Ölkürbisse auf traditioneller Weise, um das kostbare Öl mit seinem einzigartigen, nussigen Geschmack und Aroma herzustellen. Im Jahr 2021 wurde sein steirisches Kürbiskernöl sogar mit der Goldmedaille für das beste Kürbiskernöl ausgezeichnet!

Anbau:

Vor ca. 150 Jahren ist in der Steiermark eine natürliche Mutation von Kürbissen aufgetaucht: Statt einer dicken, harten Schale besaßen die Kerne dieser besonderen Ölkürbisse nur ein dünnes, dunkles Häutchen.

Rebsorte -	Region Steiermark	Alkoholgehalt -	Trinktemperatur -
Weingeschmack -	Qualitätsstufe Steirisches Kürbiskernöl g.g.A	Restsüße -	Ausbau -
Weinstilistiken -	Bodenart auf sandigen, gut durchlüfteten Böden	Trinkfenster -	Flaschengröße 0,25 Liter
Verschlussart -	Bewirtschaftung auf sandigen, gut durchlüfteten Böden	Zusatzstoffe -	Karaffieren NEIN

Passt zu



Käse



Exotische Gerichte



Helles Fleisch



Salatkreationen



Fisch



Haute Cuisine



Vegetarische Gerichte



Desserts



Gebäck