



Steirisches Kürbiskernöl g. g. A.

Grünes Gold – Delikatesse aus der Steiermark



Naturbelassene Ölspezialität

Der steirischen Ölkürbis ist das Ausgangsprodukt für diese unverkennbare Ölspezialität. Die steirischen Kürbiskerne werden nach traditionellem Herstellungsverfahren und ohne jegliche chemische Zusätze gepresst. Die Garantie für ein unverwechselbares und naturbelassenes Qualitätsprodukt.

Einziger Geschmack

Einziger «Steirisch» dunkelgrün, nach Nüssen duftend und intensiv im Geschmack eroberte das «Steirische Kürbiskernöl g.g.A.» in den letzten Jahren als kulinarisches Aushängeschild der Steiermark die internationale Spezialitäten-Küche und den Feinschmecker. Probieren und erleben Sie diesen unverwechselbaren Geschmack mit der besonders gesundheitsfördernden Wirkung.



Vielseitige Anwendung

Dieses Speiseöl schmeckt nicht nur gut, es ist cholesterinfrei, reich an essentiellen Fettsäuren und Vitamin E. Besondere Phytosterole im Steirischen Kürbiskernöl g.g.A. wirken positiv auf Prostata und Reizblase. Genuss und Gesundheit vereinen sich; so wird dieses auch für die Trendküche verwendet.



Boden und Klima

Das milde Klima und die gesunde Bodenstruktur der Steiermark, das mehr als hundert jährige Wissen und die Erfahrung im Ölkürbisanbau und den Vorgaben und Kontrollen nach g.g.A (vom Anbau bis zur abgefüllten Flasche), sind die Grundlage für dieses «grüne Gold».



Herkunftsschutz

Dieses Öl wird aus dem Steirischen Ölkürbis (lat. Cucurbita pepo var. Styriaca), welcher schalenlose Kerne hat, gepresst. 1996 wurde dieses Produkt durch die EU mit einer «geschützten geographischen Angabe» geschützt. Produzenten, Ölmühlen und Vermarkter diese Öls haben sich 1998 im Erzeugerring Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. zusammengeschlossen.



Die Banderole

Die Rückverfolgbarkeit wird bei jeder verkauften Flasche mittels einer Etikette, einer Banderole, gewährleistet. Durch eine fortlaufende Nummer auf der Banderole, kann jede Flasche Kernöl bis zum Kürbisproduzenten zurückverfolgt werden.





Gesundheitsstudie

Eine Studie der TU Graz bestätigt, dass das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. im Vergleich zu anderen untersuchten Ölen, das größte Potential im Kampf gegen freie Radikale aufweist.

Sie sind Auslöser vieler Erkrankungen (Arteriosklerose, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Schlaganfall, Krebsentstehung, Veränderung der Erbsubstanz) und beschleunigen den Alterungsprozess.

Antioxidantien, wie sie im Steirischen Kürbiskernöl g.g.A. reichlich vorkommen, fangen nun diese freien Radikale ab und «neutralisieren» sie.

Kontakt und Vertrieb

Fam. Karin & Stefan Wyss

Solothurnstrasse 31

3295 Rüti b. Büren

info@wyss-rueti.ch

www.wyss-rueti.ch

Tel. 032 679 33 44

Natel 079 227 01 44

