# Schmackhaft **VOLLE AROMEN -FEINER GESCHMACK**

### Pflanzenil in der Kiiche

### Wir empfehlen:

- Bei unseren kaltgepressten Ölen die angegebenen maximalen Kochtemperaturen nicht zu überschreiten.
- Öle mit einem besonders hohen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren (z.B.: Leinöl, Leindotteröl, Hanföl) kalt oder zum schonenden Dünsten zu verwenden bzw. warmen Speisen erst vor dem Servieren beizugeben.
- Die Ölflaschen bei Raumtemperatur zu lagern. Die Lagerung im Kühlschrank verlängert die Stabilität der Öle zusätzlich.
- Nach dem Öffnen der Flasche das Öl bald zu verbrauchen.

### Qualitat & Sensorik

Die fundierten Aussagen zu den kaltgepressten Pflanzenölen basieren auf wissenschaftlichen Analysen, die laufend im Rahmen der Qualitätskontrolle bei Waldland erfolgen.

Externe Labore bestätigen diese Ergebnisse regelmäßig. In Zusammenarbeit mit renommierten Experten wurden sensorische Profile unserer Öle erstellt, die auch zur Sicherung der Qualität beitragen.

# ursprünglich **SAATEN AUS REGIONALER** LANDWIRTSCHAFT

## WALDLAND Ölmühlen

Die Kultivierung von Ölpflanzen hat bei Waldland eine große Bedeutung. Aus heimischen Saaten werden in den Waldland Ölmühlen in Oberwaltenreith und Kautzen die zahlreichen Pflanzenöle gewonnen. Dabei werden immer nur kleine Chargen schonend im Kaltpressverfahren verarbeitet. Die unterschiedliche Ausprägung der Ölsaaten erfordert eine entsprechende technische Ausstattung und Abstimmung um eine optimale Ausbeute zu erzielen. Ein Nebenprodukt der Ölgewinnung ist der Presskuchen, der als eiweißreiches Tierfuttermittel Verwendung findet. Von bestimmten Ölfrüchten produziert Waldland Presskuchen als wertvollen Pharmagrundstoff für Arzneipräparate.

Waldland Pflanzenöle sind in verschiedenen Gebinden erhältlich. Sie werden ie nach Sorte in dekorative dunkle Lichtschutzflaschen von 100 ml, 250 ml, 500 ml und 1 Liter sowie in Kanister abgefüllt und etikettiert.



Beguem einkaufen und Regionalität genießen(

Die schmackhaften WALDLAND Pflanzenöle finden Sie:

- in unserem Geschäft am Waldlandhof
- im Onlineshop
- im ausgewählten Handel

### WALDLAND

WALDLAND . Oberwaltenreith 10 . 3533 Friedersbach T 02826 / 7443 - 400 . shop@waldland.at www.waldlandshop.at



# Kaltgepresst **PURE ENERGIE AUS DEM SAMEN**

# Pflanzenöl und Ernährung

Unser Körper benötigt Öle und Fette zur Energiegewinnung. zum Aufbau von Zellwänden sowie zur Versorgung mit lebenswichtigen Stoffen. Vitamine, sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe und einige Fettsäuren sind essentielle Substanzen für die Gesundheit des Menschen. Sie übernehmen Aufgaben im Körper, wie zum Beispiel Enzymaufbau, als Antioxidantien oder im Immunsvstem.

Kaltgepresste Pflanzenöle zeichnen sich durch einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren aus.

### fettsäuren

Öle bestehen aus Fettsäuren und Glycerin. Grundsätzlich kann man zwischen gesättigten und ungesättigten Fettsäuren unterscheiden. Ungesättigte Fettsäuren können zum Teil vom Menschen nicht durch Biosynthese hergestellt werden, und müssen mit der Nahrung aufgenommen werden. Daher werden sie auch als "essentielle Fettsäuren" bezeichnet.

Öle, die reich an ungesättigten Fettsäuren sind, enthalten mehr als 70 % von diesen. Mehrfach ungesättigte Fettsäuren sind Omega-3 und Omega-6 Fettsäuren, beide sind für ein funktionierendes Immunsystem unerlässlich.



www.waldland.at www.waldland.at

# WALDLAND

# Grill Öl

Die ausgewählten Pflanzenölkompositionen Sonnenblumen-Graumohnöl und Raps-Traubenkernöl bieten die Basis für viele Speisen rund ums Grillen und Braten.

### SOMMERSONNE

Sonnenblumen-Graumohnöl Geschmack: mild-nussig Farbe: goldgelb

### SOMMERTRAUBE

Raps-Traubenkernöl Geschmack: fruchtig, nussig Farbe: gelbgrün



# eingelegt: Öl + Gewärze

Getrocknete Kräuter geben den feinen Duft und den aromatischen Geschmack an das Pflanzenöl ab. Fleischgerichte aber auch Salate und Soßen können damit verfeinert werden.

Gewärzöl Rosmarin Mariendistelöl, Rosmarin & Wacholder Geschmack: Pfeffer, Wacholder, leichte Schärfe

Farbe: goldgelb, klar, strahlend

Gewarzol Thymian Rapsöl, Thymian & Knoblauch Geschmack: Knoblauch, Essig, leichte Schärfe

Farbe: hellgelb, klar, strahlend

**PROBIEREN** SIE AUCH UNSERE **FRUCHTIGEN ESSIGE** 



Die grauen Mohnsamen der klassischen Waldviertler Mohnart liefern das milde Mohnöl mit dem feinen Mohnaroma. Es ist reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Geruch: geriebene Haselnüsse, Mohn

Geschmack: buttrig, Mohn

Farbe: ananasgelb, klar, strahlend **Verwendung:** kalt, schonendes Dünsten, erhitzbar bis 140 °C

# Weißmahn Ol

Eine Rarität ist der weißsamige Mohn, der ebenfalls ein sehr bekömmliches Öl liefert das reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren ist.

Geruch: Walnuss, Mohn Geschmack: Mohn Farbe: hellgelb, klar

**Verwendung:** kalt, zum Backen, erhitzbar bis 140 °C

Klassisch und traditionell ist der blausamige Mohn der mit seinem kräftigen Mohnaroma auch dem Öl den Geschmack verleiht. Es enthält viele mehrfach ungesättigte Fettsäuren. **Geruch:** Erdnuss, Mohn **Geschmack:** buttrig, Mohn, Schmalz

Farbe: ananasgelb, klar, strahlend **Verwendung:** kalt, zum Backen, erhitzbar bis 140 °C

### Leindotter Öl

Leindotter ist eine alte Kulturpflanze und mit dem Raps verwandt. Die Spezialität Leindotteröl kann vielfältig in der Küche verwendet werden. Es ist reich an Omega-3-Fettsäuren. **Geruch:** Erbsenschote, Sardinen

**Geschmack:** Erbse, Sardine

Farbe: sonnengelb, klar, strahlend Verwendung: kalt, zum Dünsten, erhitzbar bis 110 °C

### Sonnenblumen Öl

Wärme und Sonnenschein lassen besonders ölhältige Sonnenblumensamen heranreifen. Dieses beliebte Speiseöl ist besonders reich an ungesättigten Fettsäuren. **Geruch:** strohig, Wachs

**Geschmack:** buttrig, Pinienkerne, Schmalz

Farbe: hellgelb, trüb Verwendung: kalt, zum Backen, Garen, Rösten, erhitzbar bis 170 °C

# Reinsortige Pflanzenöle

### Mariendistel Öl

Die Mariendistel wird bei Waldland wegen der leberstärkenden Inhaltsstoffe kultiviert. Die ölhältigen Samen sind reich an Omega-6-Fettsäuren.

**Geruch:** Champignon, feuchtes Holz Geschmack: Kaffee, Schmalz

Farbe: goldgelb, klar, strahlend

**Verwendung:** kalt, zum Backen und Dünsten, erhitzbar bis 160 °C



### Lein Ol

Leinöl wird aus den Samen des Ölleins gewonnen und ist besonders reich an Omega-3-Fettsäuren. Die Fasern spezieller Leinsorten (Flachs) liefern den Rohstoff für Leinen.

Geruch: frisches Heu

Geschmack: leicht herb. Walnuss Farbe: goldgelb, klar, strahlend

Verwendung: kalt, schonendes Dünsten, erhitzbar bis 110 °C



### tlanf Öl

Der Hanf kann sehr vielseitig verwendet werden. Er ist nicht nur eine Faserpflanze, seine Samen liefern auch wertvolles Pflanzenöl. Es ist reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren.

Geruch: Erdnuss, frisches Gras Geschmack: Gras, Erdnuss Farbe: olivarün, klar

Verwendung: kalt, zum Verfeinern, erhitzbar bis 110 °C



# Traubenkern Öl

Weintraubenkerne aus der Wachau werden am Waldlandhof aufbereitet und zu köstlichem, fruchtigem Pflanzenöl gepresst. Es ist reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren.

Geruch: Apfel, Quitte, weinig, zitrus Geschmack: Apfel, Quitte, weinig

Farbe: grüngold

Verwendung: kalt, zum Dünsten und Braten, erhitzbar bis 160 °C



### RADS AL

Rapssamen liefern ein ausgeglichenes, vielseitig verwendbares Speiseöl. Die Fettsäurezusammensetzung ist dem Olivenöl ähnlich. Rapsöl ist reich an ungesättigten Fettsäuren.

Geruch: Erbsenschote, roher Karfiol

Geschmack: Erbsen

Farbe: goldgelb, klar, strahlend

Verwendung: kalt, zum Dünsten und Backen, erhitzbar bis 160 °C

# WALDLAND



Ausgewählte Partnerschaften bilden unsere hochwertigen Pflanzenöle, die wir in Mischungen anbieten. Neue Geschmacksnoten, ideale Kocheigenschaften und vor allem ein ernährungsphysiologisch ausgewogenes Verhältnis von Omega-3- zu Omega-6-Fettsäuren zeichnen die oh mega-Öle aus.

Die oh mega-Öle sind vielfältig einsetzbar. In der kalten Küche für Salate, in Aufstrichen oder zum Verfeinern warmer Speisen. Die Öle sind bis 160 °C erhitzbar und dadurch auch zum Dünsten, Backen und Braten geeignet.







Geschmack: mild, nussia Farbe: gelbgrün



Leindotter- & Graumohnöl Geschmack: nussig Farbe: goldgelb







