

Öltabelle


























Das Original aus der Ölmühle.



BIO PLANETE

Ölmühle Moog seit 1984

Bio, Leidenschaft & feinster Genuss

BIO PLANÈTE ÖLE		Fettsäuren g/100 ml			Vitamin E mg/100 ml	     						Besonderheiten und Gourmet-Tipps
Für die kreative und genussvolle Küche.	Aprikosenkernöl	5	65	22	6		•	•	•			Die zarte Marzipannote verfeinert Salate, Saucen & Süßspeisen.
	Arganöl	16	45	30	11		•					Nach Berberart hergestellt. Zum Würzen orientalischer Gerichte.
	Avocadoöl	21	59	11	12		•	•	•	•		Fair for Life. Ideal für Salate, Fleisch, Fisch und Gemüse.
	Bratöl mit Ghee	16	73	2	40		•	•	•	•		Mit feinem Buttergeschmack zum Braten von Fisch, Pasta und Gemüse.
	Erdnussöl	17	38	37	22		•	•	•	•		FAIRTRADE. Das Öl zum Braten verleiht eine asiatische Note.
	Haselnussöl	6	73	12	29		•	•	•			Schonend geröstet: Das Öl verleiht Süßspeisen eine herrliche Nougatnote.
	Kokosöl	87 davon Laurinsäure = ca. 50%		4	-		•	•	•	•		Ein Öl für Küche & Kosmetik – nativ & hoch erhitzbar.
	Kürbiskernöl	17	27	48	20		•	•	•			Gepresst nach alter österreichischer Art. Verfeinert Salate, Gemüse & Desserts.
	Mandelöl	8	67	16	40		•	•	•			Aus süßen Mandeln: Verleiht Gebäck & Desserts eine leckere Mandelnote.
	O'citron, O'range	16	60	15	28		•	•	•			Frei von Aromen: Echter Geschmack aus frischen Früchten. Verfeinern Salate, Gemüse und Fisch.
gourmet	Olivenöl & Balsamico	70 % Olivenöl		30 % Balsamico	-		•					Anwendungsfertiges Dressing aus Italien zum Abschmecken von Salaten & Gemüse.
	O'range & Balsamico	75 % Olivenöl		25 % weißer Balsamico	-		•					Das fruchtige Dressing vereint Olivenöl, weißen Balsamico-Essig, Orange & Chili.
	Olivenöl & Trüffel	14	69	8	19		•	•	•			Mit echtem Trüffel. 100 % natürlich. Wenige Tropfen verfeinern Risotto, Pasta & Carpaccio.
	Olivenöl - Würzöle	16	69	8	21		•	•	•			Gewürzte Olivenöle frei von Aromen: Mit Chili, Basilikum oder Knoblauch.
	Ölkomposition Pizza & Pasta	9	74	8	35		•	•	•			Italienischer Genuss mit Chili, Knoblauch und fester Kräuter-Tomaten-Mischung.
	Ölkomposition Wokgerichte	9	71	12	44		•	•	•	•		Asiatischer Genuss mit geröstetem Erdnussöl und feiner Chilinote.
	Ölkomposition Curry & Co	9	76	6	51		•	•	•	•		Milde Schärfe von Ingwer und Chili mit aromatischer Note von Zimt, Kreuzkümmel und Kurkuma
	Senföl	6	63	11	12	-		•	•			100 % aus Deutschland, eine Rarität, feiwürzig und mild scharf im Geschmack.
Sesamöl	13	36	43	12		•	•	•			Verleiht Wok- und Krautgerichten eine köstliche exotische Note.	
Walnussöl	7	18	56	10	10		•				Reich an Omega-3 & fein nussig. Verfeinert Spinat, Salate & Desserts.	

■ gesättigte Fettsäuren
 ■ einfach ungesättigte Fettsäuren
 ■ Omega 6 (Linolsäure): mehrfach ungesättigte Fettsäuren
 ■ Omega 3 (Alpha-Linolensäure): mehrfach ungesättigte Fettsäuren

 Nicht erhitzen
  Dünsten & Garen
  Backen
  Braten
  Zum Frittieren geeignet. Ölbad nach spätestens 10 Anwendungen wechseln.

Öltabelle


























Das Original aus der Ölmühle.







BIO PLANETE

Ölmühle Moog seit 1984

Bio, Leidenschaft & feinsten Genuss

BIO PLANÈTE ÖLE		Fettsäuren g/100 ml		Vitamin E mg/100 ml	     	Besonderheiten und Gourmet-Tipps		
classic Für die tägliche Küche.	Brat- & Backöl	7	80	5	51	 • • • • •	Bis 210 °C erhitzbar und ideal zum Braten, Backen und Frittieren. Neutral im Geschmack.	
	Brat-Olivenöl	15	65	11	1	28	 • • • • •	Bis 210 °C erhitzbar und ideal zum Braten, Backen und Frittieren mit feiner Olivennote.
	Kokosfett	83 davon Laurinsäure= ca. 50 %		6	-	-	 • • • • •	Neutral in Geruch und Geschmack, hohe Erhitzbarkeit, perfekt als Butterersatz.
	Olivenöle	16	68	7	24	 • • • • •	Extra native Olivenöle in drei Geschmacksintensitäten für die tägliche Küche.	
	Rapsöl	6	61	18	7	26	 • • • • •	Ausgewogenes Fettsäuremuster, leicht nussig im Geschmack.
	Salatöl	8	55	23	6	32	 • • • • •	Ernährungsphysiologisch ausgewogenes Öl. Ideal für die tägliche, kalte Küche.
	Sonnenblumenöl	9	28	55	6	58	 • • • • •	Mild-nussig im Geschmack. Passt zu Thunfisch, Ei, Salaten, Roter Bete und Mais.
vital Für die gesundheitsbewusste Küche.	Shea Butter	45	42	6	-	-	 • • • • •	Ideal für Küche und Kosmetik. Streichfähig, neutral im Geschmack und hoch erhitzbar.
	Distelöl	9	11	72	54	 • • • • •	Reich an Vitamin E & mild im Geschmack. Verfeinert Dips, Dressings, rote Bohnen & Kürbis.	
	Hanföl	9	9	57	17	18	 • • • • •	Duftet nach frischen Kräutern. Verfeinert Spargel, Salate und Gemüsegerichte.
	Leindotteröl	9	33	18	32	18	 • • • • •	Passt besonders gut zu Salaten, Rohkost, Dips oder Quarkspeisen.
	Leinöl	10	16	14	53	8	 • • • • •	In 2 Varianten verfügbar: mild & natürlich bitter, Passt zu Quark, Kartoffeln & Fisch.
	Mariendistelöl	17	24	51	44	 • • • • •	Mild und leicht nussig im Geschmack. Reich an Vitamin E.	
	Omega Blue	9	19	29	34	23	 • • • • •	Die Leinöl-Mixtur schärft Geist & Blick. Reich an DHA und Vitamin E.
	Omega Red	17	28	13	33	15	 • • • • •	Die Leinöl-Mixtur mit Omega 3, Mango und Erdbeere. Lecker in Müsli & Joghurt.
	Omega Orange	9	18	13	45	20	 • • • • •	Die Leinöl-Mixtur bringt Schwung für den Tag. Mit fruchtig frischer Orangennote.
	Omega Pink	10	18	25	34	27	 • • • • •	Die Leinöl-Mixtur für Frauenpower. Himbeere, Zimt & Pfeffer bestimmen den Geschmack.
Omega Purple	17	16	16	43	8	 • • • • •	Die Leinöl-Mixtur für ruhige Momente. Lieblich-herber Geschmack mit Vanille und Lavendel.	
Schwarzkümmelöl	14	23	53	3	3	 • • • • •	Enthält ätherische Öle. Findet auch Anwendung in der Aroma- und Allergitherapie.	

■ gesättigte Fettsäuren ■ einfach ungesättigte Fettsäuren ■ Omega 6 (Linolsäure): mehrfach ungesättigte Fettsäuren ■ Omega 3 (Alpha-Linolensäure): mehrfach ungesättigte Fettsäuren

 Nicht erhitzen  Dünsten & Garen  Backen  Braten  Zum Frittieren geeignet. Ölbad nach spätestens 10 Anwendungen wechseln.

V1 2023