

# Steirisches Kürbiskernöl

Das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. wird zu 100% aus steirischen Kürbiskernen gewonnen. Während der Kürbisernte werden die Kürbiskerne vom Kürbisfleisch getrennt. Anschließend werden nur die besten Kerne gewaschen, getrocknet und eingelagert, bevor sie zur Ölmühle gebracht werden. Dort wird immer frisch gepresst, um einen frischen und intensiven Geschmack zu gewährleisten. Um das Öl zu gewinnen, werden die Kerne zunächst gemahlen und schonend geröstet, um dann in einer modernen Kernölpresse sanft gepresst zu werden. Danach wird das Öl einige Tage in geeigneten Behältern stehen gelassen, damit sich Schwebstoffe am Boden absetzen können. Erst dann wird das steirische Kürbis-kernöl abgefüllt, verschlossen, etikettiert und verpackt. Das traditionelle Herstellungs-verfahren, die schonende Pressung und die Expertise der Pressmeister garantieren einen unverwechselbaren Geschmack und eine hohe Qualität.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Sonstige Angaben

Zertifizierung	g.g.A.
Herkunft	Steiermark
Enthält Alkohol	Nein

## Inverkehrbringer

Weingut Pock GesnbR  
Karla 1, A-8345 Straden Südoststeiermark Österreich