

Feinstes Marillenkern-Öl



Dieses naturbelassene Öl aus qualitativ hochwertigen ‚süßen‘ Marillenkernen hat einen feinen nussig-mandelartigen Geschmack mit einer angenehmen Marzipan-Note. Es eignet sich besonders gut für die Zubereitung von exotischen Salaten, süß-sauren Speisen, aromatischen Saucen (etwa für Wildgerichte) und Desserts.

Damit das Aroma der Kerne sich voll entfalten kann werden die Marillkerne vor dem Pressen schonend geröstet. Das Öl besteht zu 100% aus naturbelassener Erstpressung.

Ursprünglich stammt die Marille aus Zentralasien, wo sie seit mehreren tausend Jahren kultiviert wird. Im mitteleuropäischen Donauroaum deuten Funde darauf hin, dass die Marille (*Prunus armeniaca*) bereits im ersten Jahrhundert nach Christus angebaut wurde.

Marillkerne werden bei uns zur Herstellung von Persipan (wie Marzipan, aber eben aus Marillenkernen) verwendet, das wegen seiner Geschmacksintensität von vielen Konditoren geschätzt wird. Auch sagt man der Marille und dem Marillenkern hohen gesundheitlichen Nutzen nach. So wird die auffallende Langlebigkeit der Hunza (einer Volksgruppe im pakistanischen Himalayagebiet) nicht zuletzt deren Konsum an Marillen, Marillenkernen und dem daraus gewonnenen Öl zugeschrieben.

Wir empfehlen das Öl kühl und lichtgeschützt aufzubewahren.

Durchschnittliche Fettsäurezusammensetzung:

Gesättigte Fettsäuren:	13%
Einfach ungesättigte Fettsäuren:	47%
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	40%