

ERSTE MÜNCHNER

ESSIG & OEL COMPAGNIE

ZUKÜNFTIGER KÖNIGL. BAYR. HOFLIEFERANT



WWW.ESSIG-OEL.DE

OLIVADO KALTGEPRESSTES AVOCADOÖL AUS NEUSEELAND



Jamie Oliver ist auf seiner Suche nach einem guten Öl für seine Rezepte um die halbe Welt gereist. Am Ende fand er Olivado Avocadoöl, das er tatkräftig bei seiner Vermarktung unterstützt. Zu diesem Zweck stehen auf dem Produktanhänger Jamie Oliver´s Rezepte. Er war sofort von Olivados Avocadoöl begeistert und erzählte in einem Interview mit einem australischen Magazin "Olivado werde das nächste "IN" Öl". In seinem Londoner Restaurant "Fifteen" kocht er mit Olivado Avocadoöl.

DIESES ÖL IST IN UNSEREM INTERNETSHOP
WWW.ESSIG-OEL.DE ERHÄLTlich.

OLIVADO AVOCADOÖL



Schon im alten Mexiko wusste man die Avocado zu schätzen. Heute haben Wissenschaftler herausgefunden warum: Avocadoöl gehört zu den gesündesten Ölen überhaupt.

Die moderne Wissenschaft hat nachgewiesen, dass die Avocado eine der gesündesten Früchte der Welt ist, denn sie ist reich an wertvollen Nährstoffen, z.B. an Vitamin A, B1, B2, D, E, Carotinoide, Phytosterole, Lecithin und Folsäure. Zudem enthält das Avocado-Öl gesättigte Fettsäuren und den natürlichen Pflanzenstoff Beta-Sitosterin. Beide sind zuständig für die Senkung des Cholesterinspiegels. Tests haben erwiesen, dass neuseeländische Avocados einen höheren Beta-Sitosterol Anteil gegenüber anderen Avocados haben (950mg/100ml zu 750mg/100g) (AgriQuality Lab Network, Mai 2000). Verglichen mit dem gesunden Olivenöl, das einen Anteil von 250 mg/100gr Beta-Sitosterol hat, bringt neuseeländisches Avocadoöl den circa 4 fachen Anteil auf. Avocado-Öl enthält kein Eiweiß, Natrium, Cholesterin und keine Kohlenhydrate.

Avocado-Öl enthält alle gesunden Eigenschaften der Frucht. Die Früchte, die zur Herstellung des Öls dienen werden in Neuseeland angebaut. Dort gedeihen sie in einer grünen und sauberen Umwelt.

Avocado-Öl wird nach demselben Kaltpressverfahren hergestellt wie Olivenöl: Das Fruchtfleisch wird kalt gepresst. Eine Avocado enthält circa 13-22% Öl.

Olivado Avocado-Öl extra zeichnet sich durch seinen unverkennbaren, milden Geschmack aus, der keinesfalls bitter ist. Das natürliche Aroma der zubereiteten Speisen bleibt unverändert und wird sogar noch deutlicher zur Geltung gebracht. Das ist besonders wichtig bei delikateten Speisen wie Fisch und Fleisch.

Wer die asiatische Küche liebt wird begeistert von Avocadoöl sein, denn durch seinen hohen Rauchpunkte (255 Grad) eignet es sich bestens zum Frittieren von Gemüse und der Zubereitung von Woks. Es ist außerdem auch ideal für feine Salatsaucen, Vinaigrettes und Dips. Avocado-Öl kann in allen Rezepten auf dieselbe Weise verwendet werden wie Olivenöl.

Olivado Avocadoöl ist 2002 sogar ausgezeichnet worden: 2002 gewann Olivado die begehrte Neuseeländische Auszeichnung "BEST GOURMET FOOD 2002".

ERSTE MÜNCHNER

ESSIG & OEL COMPAGNIE

ZUKÜNFTIGER KÖNIGL. BAYR. HOFLIEFERANT



WWW.ESSIG-OEL.DE

ÜBER UNS

Wir beschaffen Premiumprodukte, die dem kulinarischen Trend unserer Zeit entsprechen. Die regelmäßige Anpassung des Produktsortiments an die Bedürfnisse der qualitätsbewussten Verbraucher trägt im Wesentlichen zu einer positiven Geschäftsentwicklung mit unseren Kunden bei. Wir achten besonders auf authentische Ware und fördern so die Produkte unserer Partner im Produktionsgebiet.

Essig & Oel Compagnie • Blumenstrasse 1 • 80331 München • Tel 0049/89/6136338 • Mobil: 0172 9300874
Ihr Ansprechpartner: Andrea Jendral