



## Jungbrunnen Traubenkerne

gesund genießen

**Zöllner's Kaltgepresstes Traubenkernöl bietet gesundes, natürliches Genießen und vitale Lebensqualität – erzeugt in hoher Achtung vor Mensch und Natur!**



Sternekoch Lafer mit Herrn Zöllner

Aus 50 Kilogramm Weintraubenkernen wird ein Liter Kaltgepresstes, unfiltriertes Traubenkernöl gewonnen.

Nur bei einer Kaltpressung bleibt die große Mehrheit der Wirkstoffe des Traubenkerns erhalten.

Kaltgepresstes Traubenkernöl hat eine leicht trübe gold-grüne Färbung und schmeckt nussig und nach Frucht (Traube). Chemisch extrahiert dagegen ist es hellgelb und geschmacksneutral.

Das Öl ist **SEHR AROMATISCH**. Sein charakteristischer Geschmack nach Traube, Trester und Nüssen, mit dem typischen milden Akzent von frischer Landbutter und Banane, passt gut zu vollwertigen, kräftigen Salaten, zu Saucen und Dips, als Bestandteil einer Beize für Fisch oder Fleisch.

Kaltgepresstes Traubenkernöl garantiert, dass die **SPEISEN BESONDERS SAFTIG UND SCHMACKHAFT** geraten.

Als einziges Kaltgepresstes Speiseöl ist es, ohne seine Wertstoffe zu verlieren, **BIS 190Grad C ERHITZBAR**.

Das Öl eignet sich somit ideal zum Braten von Fleisch, Fisch oder Gemüse, aber auch zum Kochen und Backen.

**Damit deckt dieses Öl „kalt“ und „warm“, 100 Prozent der Speisen ab.**

Kaltgepresstes Traubenkernöl ist sehr ergiebig, **SIE BRAUCHEN NUR DIE HÄLFTE GEGENÜBER EINEM ANDEREN ÖL**.

Der hohe Anteil ungesättigter Fettsäuren (90 Prozent, davon 70 Prozent essentielle Linolsäure) macht das Öl ideal für eine bewusste Ernährung.

### 50-mal stärker als Vitamin E - 18-mal stärker als Vitamin C - mit hervorragender Bioverfügbarkeit

Traubenkerne besitzen einen hohen Anteil an Procyanidin\*). Procyanidin oder Olygomerer Proanthocyanidin (OPC) ist ein Antioxidanz\*\*). ANTIOXIDANTIEN wirken GEGEN DIE ZERSTÖRUNG DER ZELLEN. Für sehr starke Oxidation sorgen die Freien Radikale. Sie entstehen unter anderem durch Auto- und Industrieabgase, UV-Licht, Chemie im Acker und in Lebensmitteln, aber auch beim Zigarettenrauchen oder Veratmen von Sauerstoff, vor allem unter starker Belastung.

Kaltgepresstes Traubenkernöl **verbindet natürliches, gesundes Genießen mit dem Zusatznutzen von vitaler Lebensqualität.**

**VON ALLEN NAHRUNGSMITTELN BIETEN NUR DIE WINZIGEN TRAUBENKERNE** diese außergewöhnlich bioaktive Substanz in solcher Qualität -bis über zwei Gramm pro Kilogramm während sonst nach Mikro- oder Milligramm gemessen werden-: Procyanidin.

#### \*) Procyanidin (OPC)

Die antioxidative (zellschützende) Wirkung ist 50-MAL STÄRKER ALS VITAMIN E UND 18,4-MAL STÄRKER ALS VITAMIN C. Es kommt in nennenswerter Menge nur im Traubenkern und damit auch im Kaltgepressten Traubenkernöl vor.

#### \*\*) Antioxidanz

„Radikalfänger“. Substanz, die schädliche und unerwünschte Oxidationsvorgänge im Körper hemmt. Antioxidantien schwächen die Wirkung von Freien Radikale und gelten deshalb als Mittel, die einem breiten Spektrum von KRANKHEITEN VORBEUGEN helfen Herz-Kreislauf, Krebs, Alzheimer, senkt den Blutdruck sowie den Cholesterinspiegel und stabilisiert den Kreislauf.

**FREIE RADIKALE** sind aggressive Sauerstoffmoleküle, die ein ungepaartes Elektron besitzen. Sie können genetische Defekte hervorrufen, die zu Krebs und erblichen Schäden führen Sie sind auch für biologische Strahlenschäden verantwortlich.





# Zöllners Ölmühle

*Preisliste Stand Nov. 2005*

## Standardsortiment an Bio-Speiseölen

*Ölflasche mit Ricalverschluss – Für den ständigen Gebrauch in der Feinschmeckerküche*

01. Walnussöl	0,25 L	12,55 €
02. Kräuteröl m. Knoblauch	0,5 L	7,10 €
03. Traubenkernöl	0,25 L	19,45 €
04. Haselnussöl	0,25 L	10,60 €
05. Mohnöl	0,25 L	9,95 €

### Auf Bestellung frisch gepresst!

#### 0,5 L Dekorflasche

*pyramidenförmige Flasche mit Holzgriffkorken und Halsetikett*

06. Kräuteröl mit Knoblauch	0,5 L	9,95 €
-----------------------------	-------	--------

#### 0,25 L Dekorflasche

*Naturkorken und Halsetikett*

07. Kräuteröl mit Knoblauch	0,25 L	6,50 €
-----------------------------	--------	--------

#### 0,1 L Dekorflasche

*pyramidenförmige Flasche – dunkelgrün mit Wachsverschluss und Halsetikett*

08. Walnussöl	0,1 L	9,20 €
09. Haselnussöl	0,1 L	7,95 €
10. Mohnöl	0,1 L	7,50 €
11. Traubenkernöl	0,1 L	11,60 €

#### 4 cl Dekorflasche

*mit Bügelverschluss*

12. Traubenkernöl	4 cl	6,95 €
-------------------	------	--------

#### Weinessige

*fruchtig und frisch*

Ausgangsprodukt kontrolliert ökologischer Anbau

13. Spätburgunder Weinessig:	0,5L / 10,60 €	0,25L / 6,50 €	0,1L / 4,90 €
14. Grauer Burgunder Weinessig:	0,5L / 10,50 €	0,25L / 6,45 €	0,1L / 4,90 €
15. Gewürztraminer Weinessig:	0,5L / 10,60 €	0,25L / 6,50 €	0,1L / 4,90 €
16. Beerenauslese Weinessig:		0,25L / 8,40 €	

**Essige aus kontrolliertem Anbau**