



Jungbrunnen Traubengerne

gesund genießen

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



Sternkoch Lafer mit Herrn Zöllner

Aus 50 Kilogramm Weintraubengerne wird ein Liter Kaltgepresstes, unfiltriertes Traubengerne gewonnen.

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

Kaltgepresstes Traubengerne 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 Traubengerne 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 Traubengerne 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

Traubengerne besitzen einen hohen Anteil an Procyandin*). Procyandin oder Olygomeres Proanthocyanidin (OPC) ist ein Antioxidanz**). ANTIOXIDANTEN 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 Traubengerne **verbindet natürliches, gesundes Genießen mit dem Zusatznutzen von vitaler Lebensqualität**.

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

***) Procyandin (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 Traubengerne und damit auch im Kaltgepressten Traubengerne vor.

****) Antioxidanz**

„Radikalfänger“. Substanz, die schädliche und unerwünschte Oxidationsvorgänge im Körper hemmt. Antioxidantien schwächen die Wirkung von Freien Radikalen 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.



Ihr Vorteil!
Nahehaus Weine erstellt
in hoher Achtung vor
Mensch und Natur,
direkt vom Winzer
zu Winzerpreisen

deutsche Toscana
gesund genießen und erleben!



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