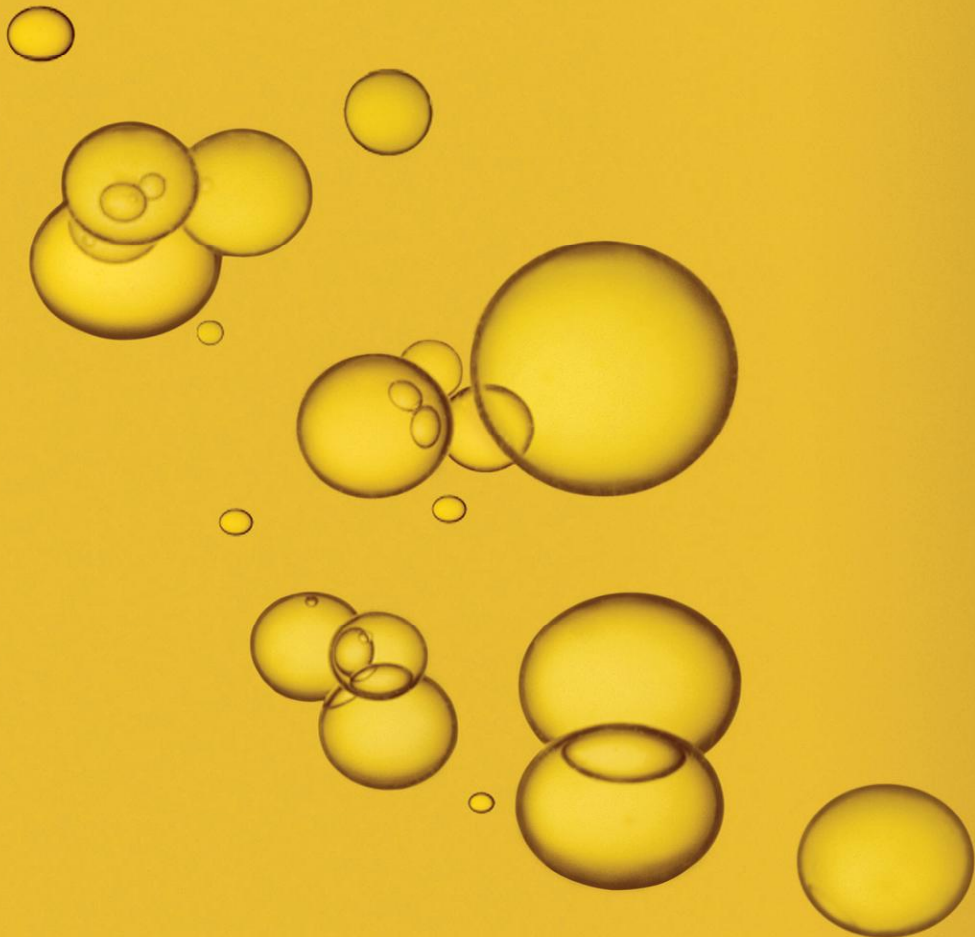




EIN TROPFEN VOLLKOMMENHEIT.

IN MEHR ALS 30 GENÜSSLICHEN SORTEN.



GOLDENE REGELN FÜR DEN FEINEN GESCHMACK

Es braucht viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl, um dem reifen Samen diese Kostbarkeit abzugewinnen: Bei uns wird bereits seit 1926 mit viel Sorgfalt und Liebe feinstes Öl produziert – Tropfen für Tropfen. In einem Verfahren, das ganz in der Tradition der klassischen Ölgewinnung steht: dem Stempelpressverfahren. Das Ergebnis sind immer 100 % naturreine, hochwertige kaltgepresste Speiseöle, unverwechselbar in ihrer natürlichen Farbe, ihrem typischen Duft und dem einzigartigen, unverfälschten Geschmack.

In unserer Ölmühle pressen wir heute nicht nur aus heimischen Ölfrüchten das kulinarische Lebenselixier. Nüssen, Kernen, Samen von nah und fern entlocken wir ihre zarten Aromen. Mediterranes und Exotisches rundet die exquisite heimische Ölauswahl – vom klassisch-steirischen Kürbiskernöl bis hin zum innovativen Macadamianussöl – ab. Dabei legt kaum jemand so viel Wert auf die erlesene Qualität der Rohstoffe wie wir: Ausgereift, tadellos und sauber müssen sie sein, um für unsere Öle in Frage zu kommen!

Oft werden wir gefragt, was der Unterschied zwischen unseren „konventionellen“ und den biologischen Ölen sei. Allerbeste Rohstoffe und sensible Verarbeitung führen bei beiden Sorten zum besonderen, echten Geschmack. Nur die Bio-Zertifizierung der Zutaten macht den feinen Unterschied.

So oder so, jedes der wertvollen Öle trägt zum körperlichen Wohlfühl bei. Und man spürt, was in jedem Tropfen steckt: die vielen Sonnenstunden, das satte Grün, die pure Lebensfreude und die Vollkommenheit.

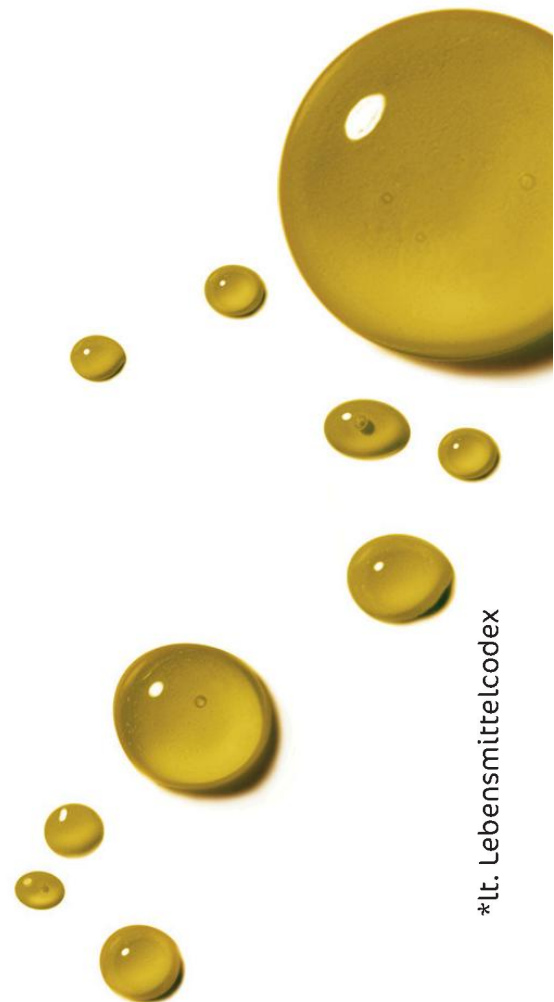
Was unsere Öle so einzigartig macht: **die Fandler-Garantie**

kaltgepresst,
100 % sortenrein,
laufend frisch

Erstpressung mit
Stempelpressen

voll & natürlich
in Duft, Geschmack
und Farbe

ungefiltert,
nicht raffiniert und
ohne Zusatzstoffe*



*lt. Lebensmittelcodex

DISTELOEL

Vielleicht kennen Sie ja Disteln nur als kleine Kratzbürsten vom Feldrand. Dass in manchen Arten durchaus Köstliches steckt, vermutet man kaum: Die Artischocke zählt zum Beispiel dazu. Und natürlich die Färberdistel, aus deren geschälten Samen wir das zartnussige Distelöl gewinnen. Sein kraftvolles Aroma ist besonders gut zum Verfeinern geeignet. Gourmets schmecken damit feine Salate, Wurzelgemüse, Kohlrabi oder auch Zucchini ab. Da unser kaltgepresstes Distelöl einen extrem hohen Anteil an für den Menschen essenziellen mehrfach ungesättigten Fettsäuren (77 %) hat, sollte es nur sanft erhitzt werden. Sie können es aber gerne zum Verfeinern von Nudeln, Suppen, aber auch Getreide- und Gemüsegerichten verwenden. Auf jeden Fall ist dieses Öl immer ein besonderer Genuss.



Fettsäuregehalt (per 100 g)

gesättigte	9,0 g
einfach ungesättigte	14,0 g
mehrfach ungesättigte	77,0 g
davon Omega-3	0,3 g

erhältlich in 0,1l | 0,25l | 0,5l | 1,0l

ERDNUSSÖL

Sie haben Erdnüsse zum Knabbern gern? Dann werden Sie dieses köstliche, aromatische Öl aus den kleinen Nüsschen lieben. Denn das von der Ölmühle Fandler hergestellte Erdnussöl duftet herrlich aromatisch und schmeckt besonders intensiv. Am Erdnussöl erfreuen sich aber nicht nur Zunge und Gaumen, sondern der gesamte Körper. Dieses Öl mit dem südamerikanischen Temperament ist ein Alleskönner, mag es jedoch nicht, wenn man es unter 10° C lagert*. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und probieren Sie es zu Reis, Kartoffelpuffer, Kartoffel-, Gemüse- oder Getreidelaiabchen. Am besten, Sie runden mit seinem einzigartigen, nussig-erdigen Geschmack Wok-Gerichte ab oder geben mit ihm Nudel- und Gemüsesalaten eine besondere Note. Und wenn Sie dieses kaltgepresste Öl behutsam einsetzen, können Sie es sogar zum Anbraten verwenden.

* Gestocktes Erdnussöl wird bei normaler Lagertemperatur wieder flüssig. Dabei bleibt die Qualität voll erhalten.

Fettsäuregehalt (per 100 g)

gesättigte	21,4 g
einfach ungesättigte	44,1 g
mehrfach ungesättigte	34,5 g
davon Omega-3	0,2 g

erhältlich in 0,1l | 0,25l | 0,5l | 1,0l



HANFOEL

Dass Hanf zu den ganz speziellen Heilpflanzen zählt, ist hinreichend bekannt. Dass seine Inhaltsstoffe auch im Hanföl zu finden sind, wohl weniger. Darum ist es uns ein besonderes Anliegen, dieses hochwertige kaltgepresste Öl nur aus ausgewählten Hanfsamen zu pressen. Seine besondere Kraft entfaltet Hanföl in der Hautpflege. Verantwortlich dafür ist vor allem die in kleinen Mengen vorkommende Gamma-Linolensäure (2,8 %). Sein grasiger Duft und sein nussig-herber Geschmack setzen aber auch kulinarische Akzente. Es verleiht Kraut, Lauch, Fisolen (Stangenbohnen), Rucola, Endivien- und Kartoffelsalat eine außergewöhnliche Note und wird auch gerne zum Verfeinern von Suppen und Aufstrichen verwendet.



Fettsäuregehalt (per 100 g)

gesättigte	10,0 g
einfach ungesättigte	12,8 g
mehrfach ungesättigte	77,2 g
davon Omega-3	21,2 g

erhältlich in 0,1l | 0,25l | 0,5l

HASELNUSSÖL

Wer hätte gedacht, dass Schleckermäulchen ihre süßen Gelüste dann und wann mit Öl befriedigen? Das feine Fandler Haselnussöl ist mit seinem zarten Aroma nach Nougat und dem süßlich-intensiven Geschmack der perfekte Tropfen zum Abrunden. Einmal verfeinert es das klassische Müsli, dann wieder veredelt es Tomatensalat zum aromatischen Genuss. Unwiderstehlich kombiniert man Haselnussöl mit feinem Spargel, Käse, Vanilleeis und verschiedensten süßen Kreation. Verwenden Sie Fandler Haselnussöl aber auch zum sanften Dünsten von Gemüse oder zum vorsichtigen Herausbacken unvergleichlicher Palatschinken (Pfannkuchen). Aber Achtung – es besteht Suchtgefahr!

Fettsäuregehalt (per 100 g)

gesättigte	7,7 g
einfach ungesättigte	80,4 g
mehrfach ungesättigte	11,9 g
davon Omega-3	0,2 g

erhältlich in 0,1l | 0,25l | 0,5l



KÜRBISKERNOEL

Sattes Grün, der Duft der Sonne und Balsam für die Seele – Sie denken an die Steiermark? Gut. Sie denken an unvergleichliches Kürbiskernöl? Ganz richtig! Nur die dunkelgrünen, schalenlosen Kürbiskerne kommen in die Stempelpresse bei Fandler, um unser 100 % (!) reines Kürbiskernöl zu gewinnen. In diesem tiefgrünen Öl steckt aber auch all unsere Liebe und Erfahrung – und es belohnt Genießer mit seinem nussigen, kraftvollen, samtigen Geschmack. Dieses Erlebnis kann ein gemischter Salat sein, saures Rindfleisch oder Tafelspitz, der berühmte steirische Käferbohnsensalat oder ein herzhafter Kürbiskernaufstrich. Das Fandler Kürbiskernöl ist universell einsetzbar macht sogar aus ganz Schlichtem eine kulinarische Überraschung: Verfeinern Sie einfach Eierspeise (Rührei) oder Vanilleeis damit.

Unser Tipp: Sonnen- oder Mondlicht bleicht die typischen Flecken.



Fettsäuregehalt (per 100 g)

gesättigte	18,0 g
einfach ungesättigte	36,1 g
mehrfach ungesättigte	45,9 g
davon Omega-3	0,2 g

erhältlich in 0,1l | 0,25l | 0,5l | 1,0l

LEINÖL

Fallen Ihnen, wenn Sie Leinöl hören, nur schöne Gemälde ein? Oder wissen Sie bereits, dass es nicht nur Kunst, sondern auch Ihren Körper „konserviert“? Denn kein anderes pflanzliches Öl liefert mehr Omega-3-Fettsäuren! Hören Sie auf Ihr Herz – und verwöhnen Sie sich mit dem wöchentlich frisch gepressten Fandler Leinöl. Lagern Sie es bitte unbedingt im Kühlschrank, aber auch dann sollte es innerhalb von 3 Monaten ab Pressung verwendet werden. Starten Sie Ihren Tag mit dem nussigen, zart-herben Leinöl im Müsli, verfeinern Sie mittags Ihre Suppe damit und gönnen Sie sich abends einen feinen Kräutertopfen (Quark) mit ein paar Tropfen dieses kostbaren kaltgepressten Öls.

Fettsäuregehalt (per 100 g)

gesättigte	8,3 g
einfach ungesättigte	19,0 g
mehrfach ungesättigte	72,7 g
davon Omega-3	58,0 g

erhältlich in 0,1l | 0,25l | 0,5l | 1,0l



MACADAMIANUSSÖL

Ist Champagner nur ein Schaumwein? Ist Macadamianussöl nur ein Öl? Beide sind eine Offenbarung an den Geschmackssinn. Das elegante Öl der Königin der Nüsse adelt mit seinem exquisiten Geschmack selbst Einfaches zur wahren Köstlichkeit. Hat dieses Öl erst die Geschmacksknospen mit seinem feinen, zartbuttrigen Aroma überzogen, denkt man nicht mehr über seinen exklusiven Preis nach. Schließlich werden die großen, runden Macadamianüsse sorgfältig geschält und verarbeitet. Genießen Sie dieses kaltgepresste Luxusöl zu Blattsalaten oder zu Frischkäse wie Ricotta. Versuchen Sie doch einmal zarten Fisch, Suppen oder frische Säfte damit zu verfeinern. Oder Sie geben feinsten Süßspeisen mit dem leicht süßlichen, lebhaften Aroma unseres Macadamianussöls eine besondere Note.



Fettsäuregehalt (per 100 g)

gesättigte	13,0 g
einfach ungesättigte	84,0 g
mehrfach ungesättigte	3,0 g
davon Omega-3	0,0 g

erhältlich in 0,1l | 0,25l | 0,5l

MANDELOEL

Vorsicht: Wenn Sie eine Flasche dieses Öls öffnen, können Sie nicht mehr aufhören. Immer wieder muss man sich diesen feinen Geschmack nach Marzipan auf der Zunge zergehen lassen! Denn dieses ausschließlich aus blanchierten und gehäuteten Süßmandeln kaltgepresste Öl von Fandler schmeckt leicht nussig und duftet süßlich – ganz so, wie es Marzipanfans lieben. Natürlich harmoniert das Mandelöl perfekt mit allen Süßspeisen, Obstsalaten und Fruchtsäften. Aber auch Fisch bekommt durch das feine Öl eine spezielle Note. Und selbst Blattsalat, Karotten oder Spargel sind mit Mandelöl verfeinert ganz etwas Besonderes. Lassen Sie sich einfach von seinem zarten Duft inspirieren – Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Fettsäuregehalt (per 100 g)

gesättigte	11,0 g
einfach ungesättigte	62,0 g
mehrfach ungesättigte	27,0 g
davon Omega-3	1,0 g

erhältlich in 0,1l | 0,25l | 0,5l



MOHNÖL

Träumen Sie auch manchmal von Omas köstlichen Mohnnudeln? Von der Portion süßem Glück, das alles wieder gutmacht? Dass Mohn beruhigt und sogar noch mehr kann, von dem wir Ihnen hier nichts erzählen dürfen, wusste man schon im Mittelalter. Ein wenig dieser geheimen Kraft bahnt sich ihren Weg auch in das Mohnöl von Fandler. Das aus österreichischem Blau-mohn gepresste Öl schmeckt kräftig und zart zugleich. Sein fruchtiges, arttypisches Aroma harmoniert wunderbar mit Karotten, Kartoffeln, Spargel oder Tomaten mit Mozzarella. Auch Suppen und Süßspeisen (süße Gnocchi) verwandeln sich damit zur wahren Wohltat! Da man kaltgepresstes Mohnöl nur leicht erwärmen sollte, schmecken Sie Speisen am besten erst dann damit ab, wenn sie fertig zubereitet sind.



Fettsäuregehalt (per 100 g)

gesättigte	12,6 g
einfach ungesättigte	19,4 g
mehrfach ungesättigte	68,0 g
davon Omega-3	1,0 g

erhältlich in 0,1l | 0,25l | 0,5l

OLIVENÖL

Jeden Frühling, wenn in Andalusien die saftigen Früchte des Olivenbaumes gepresst werden, wählt Fandler dort persönlich erstklassiges „natives Olivenöl extra“ für Sie aus. Nur die beste Qualität mit hochwertigen Inhaltsstoffen kommt in die Fandler-Flaschen. Typisch kräftig und fruchtig, aber trotzdem mild muss es schmecken. Gemeinsam mit der gesunden Mittelmeerküche hat sich der gute Ruf des Olivenöls in den letzten 20 Jahren von Süd- bis nach Nordeuropa herumgesprochen. Dieses universell einsetzbare Öl mit seinem hohen Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren (78 %) ist ein wahrer Alleskönner: Salate, Gurken, Tomaten, Zucchini, Nudeln, Schaf- und Ziegenkäse, Suppen und vieles mehr schmecken damit wunderbar nach Urlaub! Außerdem dürfen Sie unser Olivenöl auch leicht erwärmen oder zum Dünsten verwenden.

Fettsäuregehalt (per 100 g)

gesättigte	12,0 g
einfach ungesättigte	78,0 g
mehrfach ungesättigte	10,0 g
davon Omega-3	1,0 g

erhältlich in 0,1l | 0,25l | 0,5l | 1,0l



RAPSOEL

Wenn man das Wort Raps hört, fallen einem leuchtend gelbe Felder und dieser ganz besondere Geruch nach Frühling ein. Genau diese wunderbare Intensität hat das bernsteinfarbene Rapsöl von Fandler. Sein intensiv erdiger, nussig-würziger Geschmack verleiht speziell der bodenständigen Küche ihre besondere Note. Und wer hätte gedacht, dass dieses heimische Öl eine besonders optimale Fettsäuren-Zusammensetzung hat? Lassen Sie sich kaltgepresstes Rapsöl zu Gurken, Fisolen (Stangenbohnen), aber auch Nudeln, Gemüse, Getreide oder Suppe schmecken. Ein ganz besonderer Geheimtipp ist allerdings Endivien-Kartoffelsalat, ab sofort nur noch mit Rapsöl serviert!



Fettsäuregehalt (per 100 g)

gesättigte	8,0 g
einfach ungesättigte	65,0 g
mehrfach ungesättigte	27,0 g
davon Omega-3	8,0 g

erhältlich in 0,1l | 0,25l | 0,5l | 1,0l

SESAMOEL

Was wäre die asiatische Küche ohne Sesamöl? Nur eine halbe Sache. Deshalb darf in unserer Auswahl internationaler Spezialitäten dieses wunderbare Öl nicht fehlen. Es ist die Krönung unzähliger Gerichte aus Thailand, Indien, China ... Da Fandler aber nur das besonders feine, aus hellen, ungeschälten Samen kalt gepresste Sesamöl erzeugt, sollte man es vorsichtig erhitzen. Am besten verfeinern Sie erst die beinahe fertigen Speisen, wie Wokgemüse, Reis oder Nudeln. Auch kren-scharfer Rote-Rüben-Salat (Rote Bete mit Meerrettich) liebt Sesamöl. Lassen Sie sich davon überraschen, wie gut Ost und West harmonieren!

Fettsäuregehalt (per 100 g)

gesättigte	16,4g
einfach ungesättigte	41,0g
mehrfach ungesättigte	42,6g
davon Omega-3	0,6g

erhältlich in 0,1l | 0,25l | 0,5l | 1,0l



SONNENBLUMENÖL

Wollten Sie schon immer wissen, wie Sonne schmeckt? Dann probieren Sie doch einmal das kaltgepresste Sonnenblumenöl von Fandler. Einfach auf den Handrücken ein Tröpfchen Öl geben – schnuppern und genießen. Der zarte Duft und der Geschmack nach den sonnengereiften Kernen lassen Erinnerungen an einen schönen Sommertag wach werden. Deshalb passt das Sonnenblumenöl von Fandler hervorragend zu gemischten Salaten, zu Mais, Paprika und Linsen. Es verfeinert Suppen und viele Gemüse- oder Getreidegerichte.



Fettsäuregehalt (per 100 g)

gesättigte	12,0 g
einfach ungesättigte	24,8 g
mehrfach ungesättigte	63,2 g
davon Omega-3	0,2 g

erhältlich in 0,1l | 0,25l | 0,5l | 1,0l

WALNUSOEL

Eine Wohltat für die Nerven: Das sagt man Walnüssen schon lange nach. Dass auch der Gaumen durchaus davon profitiert, dafür sorgt das köstliche Öl der saftigen, von Hand ausgelösten Walnuskerne. Und der authentische, besonders intensiv nussige Geschmack unseres Walnussöls weiß zu verführen! Unvergleichlich harmoniert es mit nahezu jeder Salatcreation, Rucola, Vogersalat (Feldsalat), Sellerie, Karotten oder Tomaten ... Auch feines Gemüse wie Spargel oder klassisches Rotkraut werden damit zu einem Geschmackserlebnis. Sie können mit dem kraftvollen kaltgepressten Walnussöl gerne auch Käse oder Süßspeisen verfeinern. Und wer auf eine ausgewogene Ernährung achtet, mag auf dieses wertvolle Öl nicht verzichten.

Fettsäuregehalt (per 100 g)

gesättigte	8,9g
einfach ungesättigte	17,0g
mehrfach ungesättigte	74,1g
davon Omega-3	12,8g

erhältlich in 0,1l | 0,25l | 0,5l | 1,0l

bio erhältlich in 0,1l | 0,25l | 0,5l



TRAUBENKERNÖL

Wer denkt, im Wein liege die Wahrheit, hat das Öl seiner Kerne noch nicht probiert. Hier offenbart sich die Seele jeder Traube – und ein Geschmack, der immer wieder bezaubert. Und welcher Schatz in jedem winzigen Traubenkern steckt: wertvolle Antioxidantien und ein Öl mit einem hohen Anteil an Linolsäure (75,6 %). Das weiße, lieblich-fruchtige Traubenkernöl passt zu allen Arten von Rohkost und zum Anbraten von Fisch und Meeresfrüchten. Die rote, zarterbe Variante eignet sich perfekt zum Verfeinern von Käse oder zum Anbraten von Rind und Wild. Und auch das Schilcher Traubenkernöl passt genau dazu, wozu auch der Wein getrunken wird: zu deftiger steirischer Küche. Unser wertvolles kaltgepresstes Traubenkernöl kann sogar zur Hautpflege verwendet werden.

Fandler Bio-Traubenkernöl wird aus dem raren Angebot verschiedenster Sorten hergestellt. Farbe, Duft und Geschmack können daher variieren.



Fettsäuregehalt (per 100 g)	
gesättigte	12,0 g
einfach ungesättigte	12,0 g
mehrfach ungesättigte	76,0 g
davon Omega-3	0,4 g

erhältlich in	0,1l 0,25l 0,5l
bio erhältlich in	0,1l 0,25l

Wo erlesener Genuss auf Sie wartet:

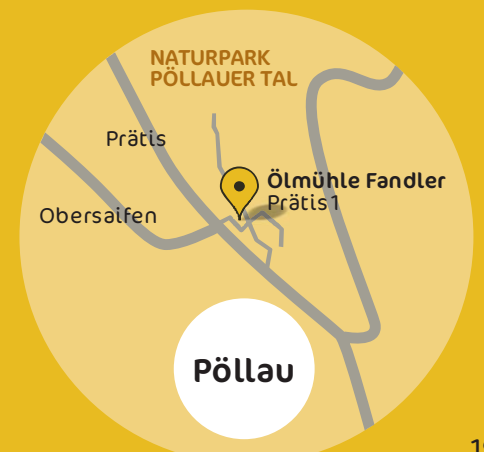
Wer die vollkommenen Öle von Fandler kaufen möchte, braucht nicht lange zu suchen! Gehen Sie einfach in das Reform- oder Naturkostfachgeschäft Ihres Vertrauens. Natürlich finden Sie unsere Öle auch in gut sortierten Bioläden oder in ausgewählten Feinkostgeschäften. Die aktuelle Händlerliste gibt's auf unserer Homepage:

WWW.FANDLER.AT

Außerdem können Sie alle unsere Ölspezialitäten in unserem Shop einkaufen. Vielleicht ist das ja eine gute Gelegenheit, uns einmal im malerischen Naturpark Pöllauer Tal zu besuchen und bei einer Betriebsführung einen Blick hinter die Kulissen zu werfen. Wir freuen uns schon auf Ihren Besuch!

Gerne sind wir Montag bis Freitag von 7:30 bis 18 Uhr und an Samstagen von 7:30 bis 12 Uhr für Sie da (sonn- und feiertags geschlossen).

Ölmühle Fandler GmbH, Prätis 1, 8225 Pöllau, Steiermark, Österreich, Telefon +43.3335.2263, info@fandler.at



DIE INNEREN WERTE

100 g unserer kaltgepressten Öle enthalten durchschnittlich:	DISTELOEL	ERDNUSSELOEL	HANFOEL	HASELNUSSLOEL	KÜRBISKERNOEL	LEINOEL	MACADAMIANUSSELOEL
Eiweiß	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
Kohlenhydrate	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
davon Zucker	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
Fett	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g
davon Fettsäuren:							
gesättigte = Palmitinsäure	9,0 %	21,4 %	10,0 %	7,7 %	18,0 %	8,3 %	13,0 %
einfach ungesättigte = Omega-9-Fettsäure / größtenteils Ölsäure	14,0 %	44,1 %	12,8 %	80,4 %	36,1 %	19,0 %	84,0 %
zweifach ungesättigte = Omega-6-Fettsäure / größtenteils Linolsäure	76,7 %	34,3 %	56,0 %	11,7 %	45,7 %	14,7 %	3,0 %
dreifach ungesättigte = Omega-3-Fettsäure / größtenteils Linolensäure	0,3 %	0,2 %	21,2 %*	0,2 %	0,2 %	58,0 %	0,0 %
Ballaststoffe	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
Natrium	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
Brennwert							
kcal	899	895	896	896	896	896	899
kJ	3763	3747	3752	3752	3752	3752	3764
Broteinheiten BE	0	0	0	0	0	0	0

Die angegebenen Werte beziehen sich auf unsere Untersuchungszeugnisse, eventuelle Abweichungen sind naturbedingt.

*davon 2,82 % Gamma-Linolensäure

MANDELÖEL	MOHNÖEL	OLIVENÖEL	RAPSOEL	SESAMÖEL	SONNENBLUMENÖEL	TRAUBENKERNÖEL	WALNUSÖEL
0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g
11,0 %	12,6 %	12,0 %	8,0 %	16,4 %	12,0 %	12,0 %	8,9 %
62,0 %	19,4 %	78,0 %	65,0 %	41,0 %	24,8 %	12,0 %	17,0 %
26,0 %	67,0 %	9,0 %	19,0 %	42,0 %	63,0 %	75,6 %	61,3 %
1,0 %	1,0 %	1,0 %	8,0 %	0,6 %	0,2 %	0,4 %	12,8 %
0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
882	896	824	875	896	896	896	896
3693	3752	3450	3664	3752	3752	3752	3752
0	0	0	0	0	0	0	0

TIPPS FÜR WAHREN GENUSS: FOLGEN SIE UNS INS REICH DER FANDLER ÖLE



Sollten Sie nach der Lektüre dieser Broschüre Lust bekommen haben, Fandler Öle in all ihren Varianten auszuprobieren: Lassen Sie sich nicht aufhalten! Im Prinzip können Sie nichts falsch machen – verlassen Sie sich einfach auf Ihr Gespür. Wenn Sie jedoch noch ein paar Tipps möchten – bitte sehr:

1 Kaum haben Sie Ihren Fandler-Einkauf ausgeräumt, stellt sich vielleicht schon die erste Frage: Wohin mit der Kostbarkeit? In den dunklen Küchenschrank oder doch lieber dekorativ ins Regal? Schließlich machen sich die eleganten Flaschen mit den stilvollen Etiketten doch ganz gut in Augenhöhe. Nun, einige der wertvollen Inhaltsstoffe reagieren empfindlich auf Licht und Hitze. Um den kostbaren Inhalt zu schützen, haben wir ihn in dunkle, wenig lichtdurchlässige Flaschen gefüllt. Sie können daher an einem dem Sonnenlicht nicht direkt ausgesetzten Ort bei Raumtemperatur gelagert werden. Die große Ausnahme: das Leinöl. Nur dieses gehört unbedingt in den Külschrank, da sonst seine wertvollen ungesättigten Fettsäuren oxidieren würden. Auch dort ist es nur maximal 3 Monate ab Pressung haltbar. Aber keine Sorge: Bei uns wird Leinöl wöchentlich frisch gepresst! Alle anderen Öle sind ca. 1 Jahr haltbar.

2 Sie haben Ihre Lieblingsöle gefunden? Das freut uns! Sie bekommen von uns die Garantie, damit ganz besondere Naturprodukte zu genießen: 100 % sortenreine Öle, die mittels Stempelpressverfahren laufend frisch gepresst werden und so ihre natürliche Farbe, ihren vollen, typischen Duft und ihren einzigartigen Geschmack bewahren. Selbstverständlich ist jedes ungefiltert, unraffiniert und frei von Zusatzstoffen*. Die Bildung von Bodensatz ist möglich, jedoch völlig unbedenklich.

*lt. Lebensmittelcodex

Natürlich lassen sich die Fandler Öle kulinarisch nahezu grenzenlos verwenden. Achten Sie nur darauf, dass trotzdem für Abwechslung gesorgt ist. Denn im Sinne eines ausgewogenen Verhältnisses von Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren bzw. von mehrfach und einfach ungesättigten Fettsäuren ist es besser, nicht nur eine Ölsorte zu verwenden. Probieren Sie sich doch einfach einmal beim Händler Ihres Vertrauens durch unser Sortiment.

Sie können es nun gar nicht mehr erwarten, mit Ihren kulinarischen Experimenten zu beginnen? Dann legen Sie los. Das Einzige, was wir Ihnen noch mit auf den Weg geben möchten: Bitte gehen Sie mit unseren hochwertigen kaltgepressten Ölen behutsam um. Denn um ihre wertvollen Inhaltsstoffe zu erhalten, sollten diese feinen Tropfen nur sehr wenig erhitzt werden. Achten Sie daher darauf, immer möglichst geringe Hitze zu verwenden. Darum versteht es sich von selbst, dass Fandler Öle nicht zum Frittieren oder scharfen Anbraten geeignet sind. Mit Oliven-, Sesam-, Traubenkern- oder Erdnussöl können Sie sehr wohl sanft anbraten oder dünsten. Und vergessen Sie nicht, einmal Palatschinken (Pfannkuchen) in unserem Haselnussöl herauszubacken. Hmmm!

Auf jeden Fall können Sie beinahe alle Fandler Öle leicht erwärmen – vielleicht möchten Sie ja das eine oder andere auch einmal zur Hautpflege einsetzen? Ihr besonderes Aroma entfalten unsere wertvollen Öle vor allem dann, wenn Sie sie als das Tüpfelchen auf dem i zum Verfeinern fertiger Gerichte verwenden. So, und jetzt viel Freude und Genuss mit unseren Ölen!

Ihre Julia Fandler





Ölmühle Fandler GmbH

Prätis 1, 8225 Pöllau, Steiermärk, Austria

Telefon +43.3335.2263, Fax +43.3335.2263-5, info@fandler.at

www.fandler.at

Bio-Kontrollnummer AT-O-02-BIO