

KALTGEPRESSTE ÖLE



Die Produktion kaltgepresster Öle ist eine besonders schonende Form der Ölgewinnung. Mit dieser Art der Ölsaatenverarbeitung bringen wir Produkte auf den Markt, die wertvolle Vitamine und Antioxidantien enthalten. Unsere Öle behalten das natürliche Aroma, ihren köstlichen Geschmack und einen milden Geruch der Saat.

NAME	BESCHREIBUNG	VERPACKUNG
FABIO RAPSÖL	Kaltgepresstes Rapsöl, unraffiniert Verwendung: Salate, Mayonnaise und Dressings, Backen Für die kalte Küche	
FABIO SONNENBLUMENÖL	Kaltgepresstes Sonnenblumenöl, unraffiniert Verwendung: Salate, Mayonnaise und Dressings, Backen Für die kalte Küche	
FABIO LEINÖL	Kaltgepresstes Leinöl, unraffiniert Verwendung: Salate Für die kalte Küche	



NAME	BESCHREIBUNG	VERPACKUNG
FABIO KÜRBISKERNÖL	Kaltgepresstes Kürbiskernöl hergestellt aus Kürbiskernen, unraffiniert Verwendung: Salate, Dressing, mit Käse, Fisch, Brot, Pfannkuchen	
FABIO OLIVENÖL	Extra Virgin Olivenöl - Top Olivenöl Qualität, schonend mechanisch gepresst, unraffiniert Verwendung: Salate, Mayonnaise, Dressing, Backen Für die kalte Küche	

