



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 |  |

