

PRODUKTION

Wir machen ein besonderes Öl

Das Mahlgut, das aus ausgewählten Bio-Betrieben stammt und schonend (nicht über 40° C) getrocknet wurde, kriecht durch eine Spindel, um daraufhin mit hohem Druck die fett-haltige Flüssigkeit herauszupressen. Die laufende Kühlung der Mühle garantiert, dass die Samenkörner nicht über Körpertemperatur erhitzt werden und im Auslauf unter 37° C bleiben. Damit bleiben die gesamten wertvollen Nährstoffe, wie Vitamine und Enzyme, erhalten. Wenn - wie bei vielen Ölen - auf der Etiketle Begriffe wie kalt gepresst, extra vergine oder nativ stehen, heißt das nicht, dass die Auslaufemperatur auch tatsächlich niedrig war. Das heißt lediglich, dass das Ausgangsprodukt nicht vor dem Mahlen erhitzt wurde. Aber genau das macht die Hochwertigkeit unseres Öls aus im Gegensatz zu vielen Ölproduzenten, die mit Extraktion und Raffinierung auf maximale Ausbeute zu Ungunsten der Qualität setzen.

Das Pressen erfordert Geduld, so dass etwa 25 Kilogramm Leinsamen benötigt werden, um daraus sechs Liter Öl herzustellen. Das Öl braucht nach dem Pressen eine Ruhephase, damit sich Schwebstoffe absetzen. Dann wird das Öl abgefüllt und übrig bleibt der Presskuchen. Es werden außerdem immer nur geringe Mengen wöchentlich produziert um Ihnen wirklich frisch gepresste Öle anbieten zu können.

ÜBER UNS

Was uns zum Öl geführt hat ... und wohin wir in Zukunft gehen wollen

Wir sind ein kleiner Bauernhof im oberen Vinschgau in Prad am Stilfser Joch. Wir bewirtschaften den Hof nun in zweiter Generation biologisch. Da mein Mann sich neben Kartoffeln und Getreide auch für Ölsaaten zu begeistern weiß und ich für mich das Ölpresen entdeckt habe, lag es auf der Hand eine Ölmühle anzuschaffen, insbesondere, da wir in Südtirol bis jetzt noch keine dieser Art haben.

Nun ist unser Hof um eine kleine Ölmanufaktur reicher und es freut uns diese hohe Qualität von Samenölen nach Südtirol bringen zu können. Wir vermahlen hervorragende Samenkörner zu hochwertigem Öl ohne dass dabei Vitamine, Enzyme, Mineralstoffe verloren gehen und unser Öl bleibt dabei unvergleichlich im Geschmack. Noch arbeiten wir hauptsächlich mit zugekauften Samen, aus Produktionen, die Samen in Rohkostqualität liefern. In näherer Zukunft wird es allerdings unser Ziel sein, neben den gefragten „exotischen“ Ölen wie Kokos und Sesam, vermehrt auf Regionalität zu setzen und Rohstoffe aus unserer kleinen Region zu Öl zu pressen, richtiges Südtiroler Öl eben.

Katherina Kolhaupt &
Daniel Primisser

WWW.VINSCHGER-OELMUEHLE.COM

BESTELLUNG

Bestellungen online, telefonisch (von Montag bis Freitag 08.30-12.00 und von 14.00-18.00 Uhr) oder per Email

Wir versenden Ihre Bestellung innerhalb Italien (pro Lieferung €9,00 bzw. kostenlose Lieferung ab €80,00 Bestellwert), in die EU-Länder und die Schweiz/Liechtenstein (pro Lieferung €25,00 bzw. kostenlose Lieferung ab €200,00 Bestellwert). Natürlich können Sie die bestellte Ware auch bei uns am Hof abholen.

Aktuelle Preise, Hinweise und Informationen finden Sie online:

WWW.VINSCHGER-OELMUEHLE.COM



KONTAKT

Katherina Kolhaupt
Daniel Primisser

Vinschger Ölmühle
Moleshof - Vinschgau
Kiefernheinweg 66a
I-39026 Prad am Stilfserjoch
+39 347 36 76 436
info@vinschger-oelmuehle.com



BZ-43597-AB,
Organismo di controllo
autorizzato dal MiPAAF
IT BIO 013

FRISCHE SPEISEÖLE IN ROHKOSTQUALITÄT



vinschger
ölmühle

PRODUKTE

Öle, Muse, Mehle & Saaten aus besten Roh- stoffen

BIO-LEINÖL

Lein, auch Flachs genannt, ist die älteste kultivierte Ölpflanze der Welt. Während die Leinsaat lange haltbar ist, ist das Leinöl selbst ein leicht verderbliches Produkt, das am besten frisch gepresst genossen wird. Deshalb pressen wir unser Leinöl immer nur nach Bedarf, damit Sie sicher sein können, ein frisches Leinöl zu genießen. Es hat eine goldgelbe Farbe und ist noch mit den braunen Schwebstoffen versetzt die viele Vitamine und Mineralien enthalten. Δ voll, nussig, charakteristisch Δ Müsli, Shakes, Kräuterquark, Dips, Salate, ausschließlich für die kalte Küche Δ im Kühlschrank lagern, MHD 6-8 Wochen

BIO-HANFÖL

Hanf gehört auch zu den älteren Kulturpflanzen und ist eine ausgesprochen anspruchslose Pflanze. Wegen der psychogenen Wirkung der ursprünglichen Pflanze, wird heute nur mehr der Anbau THC-freier Sorten genehmigt. Δ intensiv nussig bis grasig Δ Ausschließlich für die kalte Küche, Salate, Dressings, Soßen, Marinaden, Brotaufstriche, Pestos, Kohlgewächse, grünes Blattgemüse Δ kühl und dunkel lagern, MHD bis zu 3 Monate

BIO-SONNENBLUMENÖL

Die Sonnenblume ist als Ölpflanze in Mitteleuropa seit dem 16. Jahrhundert verbreitet. Ursprünglich stammt sie aus Nordamerika. Δ angenehm nussig, samtig Δ Salate, Wurzelgemüse, zum Verfeinern von Suppen, zum Dünsten, Mayonnaisen, zum Ölziehen Δ kühl und dunkel lagern, MHD 9 Monate

BIO-SESAMÖL

Unser biologisches Sesamöl wird aus ungerösteter und ungeschälter Sesamsaat hergestellt. Dadurch bleibt das arttypisch milde Aroma des Sesamsamens erhalten. Naturbelassenes Sesamöl ist ein mildes Speiseöl, das sich an viele Speisen anpasst und hoch erhitzenbar ist (bis 180°C). Dadurch eignet es sich als Basisöl für die kalte, warme und heiße Küche. Δ vollmundig, mild, exotisch Δ Getreidegerichte, Wurzelgemüse, zum Frittieren, Backen, Kochen, Dünsten, zum Massieren, Ölziehen Δ kühl und dunkel lagern, MHD 9 Monate

BIO-KÜRBISKERNÖL

Ursprünglich stammt der Kürbis aus Mittelamerika. Um einen Liter Kürbiskernöl zu pressen, benötigt man die Samen von ca. 35 Ölkürbissen, der einzigen Kürbissorte, deren Kerne keine harten Schalen haben. Bei unserem Kürbiskernöl werden die Kerne vor dem Pressen nicht geröstet. Trotzdem bekommt das Öl einen kräftigen aromatischen Geschmack. Δ kräftig, aromatisch, nussig Δ für die kalte Küche, Kohlgewächse, zum Verfeinern von Suppen, Soßen, Gemüse, Dips, Salate, Aufstriche, Pesto, gibt Desserts eine interessante Note Δ kühl und dunkel lagern, MHD 5 Monate

BIO-KOKOSÖL

Kokosöl ist ein ganz besonderes Speiseöl, da es zu 90% aus gesättigten Fettsäuren besteht, dadurch ist es unempfindlich, haltbar und auch für die warme und heiße Küche einsetzbar. Unser Kokosöl wird nach dem Pressen nicht weiter behandelt und behält daher einen leichten Kokosgeschmack. Δ exotisch, leicht nach Kokos Δ zum Kochen, Braten, Frittieren, Backen, exzellenter veganer Brotaufstrich, Müslis, Süßspeisen, Shakes, Rohkostpralinen, Körperpflege, Massagen, Ölziehen Δ flüssig ab einer Temperatur von ca. 23°C, MHD 1 Jahr

BIO-MOHNÖL

Mohn ist eine der ältesten Kulturpflanzen, die die Menschheit kennt. Das Mohnöl ist ein aromatisches Speiseöl, das Abwechslung in die kalte Küche bringt. Δ kräftig nussig, zart zugleich, leicht süßlich Δ kalte Küche, Salate (Krautsalat), Süßspeisen, Shakes, Müslis, kaltgepresstes Bio-Mohnöl sollte nur leicht erwärmt werden Δ kühl und dunkel lagern, MHD 5 Monate

BIO-MANDELÖL

Der Mandelbaum gehört zur Gattung der Wildrosen. Seine Kultivierung ist sehr arbeitsaufwändig und das Mandelöl ein sehr exklusives Öl. Aufgrund des hohen Anteils an ungesättigten Fettsäuren sowie an fettlöslichen Vitaminen und sekundären Pflanzenstoffen ist es ein ausgesprochen wertvolles Öl. Δ mild, nussig, feine Vanillenote Δ Salat, zum Erhitzen geeignet, Süßspeisen, (vegane) Mayonnaisen, Müslis, Shakes, Massageöle, Salben, Cremes, Babypflegeprodukten, Gesichts- und Ölpackungen, Haarpflege Δ kühl und dunkel lagern, MHD 5-6 Monate

BIO-WALNUSSÖL

Der Walnussbaum stammt ursprünglich aus Persien, ist aber heute auch in Mitteleuropa oder Nordamerika heimisch. Unser Walnussöl wird aus unbehandelten Walnüssen gepresst. Δ eindeutig nussig, leicht kratzig im Abgang Δ sollte nicht erhitzt werden, Salatöl (Feldsalat, Rucola, Radicchio), Dips, zum Verfeinern von gekochtem Gemüse (Spargel, Karotten, Sellerie), zum Abrunden von Obstsalat, Speiseeis, hochwertigem Käse Δ kühl und dunkel lagern, MHD 4-5 Monate

BIO-HASELNUSSÖL

Unser Öl aus den Nüssen des Haselnussstrauchs ist goldgelb und duftet wundervoll nussig. Neben dem hohen Anteil an einfach ungesättigter Fettsäure besitzt das Haselnussöl auch Eiweiß. Dazu kommen viele Vitamine und Mineralien, unter anderem Vitamin E und Vitamin B. Ein spezielles Enzym weckt die ganze Süße im Obst. Δ voll, nussig Δ zum Verfeinern von Obstsalaten, Desserts, Müsli, Rohkost, Kuchen, Gebäck, Süßspeisen, Vanilleeis, Käsesorten, Bade- und Massageöl Δ kühl und dunkel lagern, MHD 5-6 Monate

BIOLOGISCHE MUSE

Im sogenannten Kollergang werden mit Hilfe von Steinwalzen Nüsse und Samen schonend zu cremigen Musen verarbeitet. Unsere Bio-Muse eignen sich hervorragend als Brotaufstrich, zum Verfeinern von Fruchtsalaten, Müslis und Shakes. Mit verschiedenen Gewürzen und Kräutern kombiniert ergeben die Muse einen hochwertigen Pesto, bzw. ein Salatdressing oder Dip.

BIO-MEHLE

Beim Ölpresen bleibt der sogenannte teilentölte Presskuchen übrig, welcher weitere wertvolle Inhaltsstoffe, wie z.B. Eiweiß und Ballaststoffe enthält. Wir gewinnen unsere Mehle durch das Vermahlen des frischen Presskuchens und belassen sie ungesüßt, ungebleicht und frei von jeglichen Zusatzstoffen. Sie eignen sich hervorragend als Mehlezusatz bei der Zubereitung von Kuchen, Torten, Keksen und Brot. Ersetzen Sie einfach 10-20% des Getreidemehls durch eines unserer Mehle und fügen etwas mehr Flüssigkeit hinzu. Sie sollten die Mehle nach dem ersten Öffnen rasch verbrauchen, sowie kühl und gut verschlossen lagern, da wir unseren Mehlen keinerlei Zusatzstoffe zufügen, um die Haltbarkeit zu verlängern. Aufgrund der Erhitzung des Presskuchens bei der Ölgewinnung haben unsere Mehle keine Rohkostqualität.

BIO-SAATEN

Alle Samen, Nüsse, Kerne und Raspeln, die wir für unsere Öle verwenden sind bei uns in Rohkostqualität erhältlich.

FrISCHE Speiseöle in Rohkost- qualität unter 37°C gepresst

