

W WIBERG À la Carte

Sesam-Öl

Kaltgepresst, aus gerösteten Sesamsamen

Sesam ist eine der ältesten Kulturpflanzen, die vor allem wegen ihres Ölgehaltes systematisch angebaut wurde. „Sam samni“ hieß sie damals – wörtlich übersetzt: die Pflanze des Öls. Das zart-nussige Sesam-Öl hat seine Tradition in der Ethno-asiatischen-Küche. Es wird aus der hellen, ungeschälten Sesamsaat im Kaltpressverfahren gewonnen und schmeckt intensiv nach Sesam, mit einer feinen Röstnote. Wir empfehlen Sesam-Öl sowohl kalt, zum Vollenden und Finishen, als auch zum Kochen und Braten zu verwenden! Es harmoniert perfekt mit Apfel Balsam-Essig Barrique, Himbeer-Essig und Sherry Essig g.U.



Produktinformationen

Art. Nr. **108944****Kulinarische Bestimmung**

ideal für die Ethno Küche

**Verpackung**Flasche 500 ml
Nettogewicht Inhalt 460 g**Geschmack**

intensiv nach Sesam, mit feiner Röstnote

**Lagerung**

Kühl (< 25 °C) und lichtgeschützt lagern.

Nährwertangaben je 100 g

Nährstoff	
Energie	900 kcal / 3.700 kJ
Fett	100 g

Allergene

Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

- davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	0,0 g
- davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,00 g
