

Kings Öl-Trio aus drei Speiseölen

Eines der wohl vielfältigsten Speiseöle überhaupt.

Reinsortig kann jeder. Johannes King hat jetzt entdeckt wie spannend eine geschmackliche Kombination von verschiedenen Speiseölen sein kann. Und mit dieser Flasche bekommen Sie gleich drei auf einen Schlag: Sonnenblumen-, Rapskern- und Traubenkernöl vereinen sich hier zu einer einzigartigen Cuvée. Sie bekommen auf der einen Seite zwei recht bodenständige und neutrale Öle mit dieser Mischung und auf der anderen Seite ein etwas süßlich schmeckendes Traubenkernöl.

Wofür können Sie diese Öl-Cuvée nutzen?

Dieses Speiseöl von 2-Sterne Koch Johannes King können Sie nicht nur wunderbar für die Zubereitung von Salatdressings nutzen. Obwohl es auch ganz hervorragend zu knackigen Blattsalaten mit Gurken, Tomaten und Radieschen schmeckt. Es passt ebenfalls grandios in Kombination mit jeglichen anderen Gemüsen. Braten Sie sich beispielsweise einfach ein wenig Zucchini oder Aubergine in der [Pfanne](#) an und geben Sie etwas von diesem Öl-Cuvée auf das Gemüse. Eine Prise [Sylter Meersalz](#) passt auch ganz wunderbar dazu und schon ist ein perfekter Snack für den Abend gesichert. Probieren Sie es einfach aus – Sie werden überzeugt sein!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	3392 kj
Brennwert kcal	825 kcal
Fett	91.6 g
davon gesättigte Fettsäuren	9.1 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0.2 g
Salz	0 g
Natrium	0 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
-------------------------	------

Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfid	Nein
Weichtiere	Nein

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	0 % Vol.
---------------	----------

Zusätzliche Informationen

Sonnenblumenöl kaltgepresst, Rapskernöl kaltgepresst, Traubenkernöl kaltgepresst