

Heiko Antoniewicz' Haselnussöl - Strandgut

Ein feines Haselnussöl aus gerösteten levantinischen Haselnüssen von ausgezeichneter Premiumqualität. Im Rahmen eines traditionellen Herstellungsverfahrens werden die Nüsse schonend verarbeitet und bilden die Basis für ein Öl, das auch den hohen Ansprüchen des Sternekochs Johannes King vollends gerecht wird.

Zu schade, um aussortiert zu werden: Johannes King möchte Ihnen dieses besondere Feinkost-Produkt aus seinem Sortiment nicht vorenthalten! Richtig verpackt und gelagert, sorgt diese Spezialität trotz eines nahenden oder sogar bereits überschrittenen Mindesthaltbarkeitsdatums für kulinarische Freuden.

HASELNUSSÖL HÖCHSTER QUALITÄT – EIN IDEALER BEGLEITER BODENSTÄNDIGER WIE FEINER KOCHKREATIONEN

Das Haselnussöl von Antoniewicz entsteht in einem aufwendigen Herstellungsprozess, der sich seit 40 Jahren bewährt: Levantinische Haselnüsse werden behutsam geröstet, sorgfältig gemahlen und kaltgeschleudert. Anschließend wird das Öl vom Mark separiert, wodurch die wertvollen Inhaltsstoffe der Nuss erhalten bleiben. Die daraus hervorgehende Qualität des Produkts hat den Sternekoch überzeugt und fügt sich exzellent in die für ihn so typische bodenständige und zugleich feine Küche. King empfiehlt das Haselnussöl mit seinem typischen Aroma insbesondere zu Gerichten mit Wurzelgemüse, wie etwa Pastinaken, oder zu feinen Wild- und Fischgerichten. Interessant ist das Nussöl außerdem zu Graupen, deren natürlich nussiger Geschmack auf unverwechselbare Weise unterstützt wird. Kings Tipp: Erhitzen Sie das Öl nicht mit, sondern träufeln Sie es nach dem Kochen über die Speisen. Auch in der kalten Küche macht sich das Öl gut: Antoniewicz' Haselnussöl eignet sich vortrefflich, um eine Vinaigrette anzurichten und so ein einzigartiges Salatdressing herzustellen!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	3700 kj
Brennwert kcal	900 kcal
Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,8 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Allergene

Schalenfrüchte	Ja
----------------	----