

Heiko Antoniewicz' Kaffeeöl

Nicht selten ist in der Reihe der hauseigenen Speiseöle Abwechslung gefragt. Dieses goldgelbe Kaffeeöl bietet ein ausgefallenes feinnussiges Aroma und ist damit eine besondere Ergänzung Ihres eigenen Sortiments. Für den Sternekoch zählt es zu den favorisierten Ölen, um Fleisch- Fisch und Gemüsegerichte auf besondere Weise zu veredeln.

KAFFEEÖL AUS BESTEM RAPSÖL – GEKÜST VON KAFFEE

Das Kaffeeöl von Antoniewicz macht Lust auf neue und kreative Experimente in der Küche. Hochwertiges Rapsöl trifft auf geröstete Kaffeebohnen bester Qualität – eine innovative Symbiose. Johannes King setzt diese gerne dafür ein, um aus dem Öl Marinade für Fleisch, Fisch oder Gemüse zu kreieren. Er empfiehlt das ergiebige Kaffeeöl etwa zu gebeiztem Lachs, Geflügel- und Wildgerichten, dunklen Saucen oder Kartoffeln. Besonders geeignet ist es zum Einrühren in Wildsaucen, zu Lachs Tatar oder in Risotto – ein echter Gourmet-Tipp!

In diesen Kombinationen tritt die ganze geschmackliche Kraft des Rapsöls und des Kaffees hervor – das Öl passt aber auch überall da, wo Kaffee auch munden würde! So liebt King das Kaffeeöl auch zu süßen Speisen. Einige Tropfen auf Vanilleeis oder über frische Waffeln sind eine Offenbarung für alle FeinschmeckerInnen! Geröstete Kaffeebohnen bieten mehr als 800 Aromen und verfeinern hervorragend die herzhaften Herbst- und Winterküche. Lassen Sie sich überzeugen!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	283 kj
Brennwert kcal	690 kcal
Fett	77 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,8 g