

The text "NatureOil" is centered within a yellow, hand-drawn scribble that forms an irregular oval shape. The scribble consists of several overlapping, slightly curved lines that create a textured, organic-looking border around the text.

NatureOil



FEINSTE
SPEISEÖLE

*Die Kraft der Natur
in jedem Tropfen*

Vertraue auf die Kraft der Natur und das Wissen unserer Vorfahren

Die Rohstoffe für unsere kaltgepressten und mazerierten Öle werden unter höchsten Qualitätsstandards in einem 80 Jahre alten, ISO-zertifizierten Traditionsunternehmen in der Nähe von Antalya verarbeitet.

Die reiche Erfahrung, Tradition und die regelmäßigen Qualitätskontrollen liefern uns diese hochwertigen Produkte.

Wir verwenden keine künstlichen Konservierungsstoffe, Emulgatoren oder künstlichen Duftstoffe.

Entdecke die Welt der kulinarischen Verfeinerung mit unseren hochwertigen Speiseölen

Unsere Speiseöle zeichnen sich nicht nur durch ihren unverwechselbaren Geschmack aus, sondern auch durch ihre hochwertigen Inhaltsstoffe. Sie sind reich an wertvollen Nährstoffen und ungesättigten Fettsäuren, die einen gesunden Beitrag zu Deiner Ernährung leisten.

Bringe Deine kulinarischen Kreationen auf die nächste Stufe. Für alle Feinschmecker und Genießer, die das Beste aus ihren Gerichten herausholen möchten!



Kaltgepresste Öle

Unsere nativen Öle werden in einem hochwertigen, besonders schonendem Kaltpressverfahren aus erster Pressung hergestellt. Bei diesem traditionellen Prozess werden ölige Bestandteile wie Früchte, Samen oder Kerne einer Pflanze sorgfältig entfernt, bevor das Öl über einen Pressvorgang gewonnen und im Anschluss noch gefiltert wird. Die Temperatur bleibt bei diesem Verfahren konstant unter 50°C.

Die Ausbeute dieses Ölgewinnungsverfahrens ist zwar gering, jedoch erhält man dadurch die hochwertigsten Öle.

Kaltgepresste Öle sind keine Duftöle.

Warnhinweis: Einzelne Öle sind für Schwangere und Kinder nicht geeignet. Das Öl ersetzt nicht die Konsultation und Ratschläge Deines Arztes. Obwohl kaltgepresste Öle bei richtiger Anwendung sehr verträglich sind, können einzelne Öle allergische Reaktionen hervorrufen und Menschen mit Allergien oder Unverträglichkeiten können auf diese Öle reagieren.



Ätherische Öle

Unsere ätherischen Öle werden je nach Pflanzenart aus unterschiedlichen Teilen der Pflanze gewonnen und in einem hochwertigen Destillationsverfahren hergestellt. Bei dieser Vorgehensweise werden flüchtige Pflanzenbestandteile verdampft und dann beim Abkühlen langsam kondensiert. Das ätherische Ölprodukt ist eine komplexe Mischung aus hauptsächlich duftenden, manchmal farbigen und häufig biologisch aktiven Verbindungen.

Ätherische Öle bestechen durch ihre duftende Eigenschaft und werden gern verwendet, um kaltgepressten Ölen eine besondere Duftnote zu geben.

Warnhinweis: Kontakt mit Augen und Schleimhäuten vermeiden. Das Öl nicht unverdünnt anwenden und die empfohlene Dosierung nicht überschreiten. Es darf nicht in die Hände von Kindern gelangen und ist für Schwangere und Kinder nicht geeignet. Es ersetzt nicht die Konsultation und Ratschläge Deines Arztes. Ätherische Öle können allergische Reaktionen hervorrufen und Menschen mit Allergien oder Unverträglichkeiten können auf diese Öle reagieren.



Mazerierte Öle

Die Mazeration zählt zu den traditionellen Extraktionsmethoden und ist durch ihre geringe Ölausbeute ein kostenintensives Verfahren zur Gewinnung von Ölen aus Pflanzen.

Pflanzen, aus denen Öl durch Mazerationsverfahren gewonnen wird, werden zu Beginn der Blütezeit geerntet, in Produktionsanlagen überführt und sofort verarbeitet. Das Pflanzenmaterial wird über einen bestimmten Zeitraum in einem geeigneten fetten (Träger-)Öl aufbewahrt und gibt seine öllöslichen Wirkstoffe an das Trägeröl ab.

Mazerierte Öle sind keine Duftöle.

Warnhinweis: Einzelne Öle sind für Schwangere und Kinder nicht geeignet. Das Öl ersetzt nicht die Konsultation und Ratschläge Deines Arztes. Obwohl mazerierte Öle bei richtiger Anwendung sehr verträglich sind, können einzelne Öle allergische Reaktionen hervorrufen und Menschen mit Allergien oder Unverträglichkeiten können auf diese Öle reagieren.



Feinste Speiseöle

| | |
|--------------------|----|
| Aprikosenkernöl | 7 |
| Arganöl | 8 |
| Brennnesselsamenöl | 9 |
| Distelöl | 10 |
| Granatapfelöl | 11 |
| Hanföl | 12 |
| Kürbiskernöl | 13 |
| Mandelöl | 14 |
| Mariendistelöl | 15 |
| Olivenöl | 16 |
| Schwarzkümmelöl | 17 |
| Sesamöl | 18 |
| Traubenkernöl | 19 |
| Walnussöl | 20 |
| Weizenkeimöl | 21 |

Aprikosenkernöl

Kaltgepresst



Beschreibung

Aprikosenkernöl hat einen angenehm mandelartigen Geschmack, der sich ideal für die Zubereitung von Dessertsaucen und Desserts eignet. Es verleiht süßen Gerichten eine delikate Note und sorgt für eine harmonische Geschmacksbalance.



Öl nicht erhitzen.



Arganöl

Kaltgepresst



Beschreibung

Arganöl zeichnet sich durch seinen delikaten, nussigen Geschmack aus und bereichert sowohl Salate als auch warme Speisen mit einer einzigartigen Aromatik. Es verleiht den Gerichten eine besondere Note und sorgt für ein geschmackliches Highlight. Egal ob als Dressing oder Verfeinerung, Arganöl bringt einen delikaten Geschmack in jede Mahlzeit.



Rauchpunkt bei ca.
180°Celsius.



Brennnesselsamenöl

Kaltgepresst



Beschreibung

Brennnesselsamenöl besteht durch einen subtilen, leicht bitteren Geschmack, der von einem feinen Kräuteraroma begleitet wird. Aufgrund seiner hohen Konzentration sollte es für Salate, Soßen und die kalte Küche mit einem anderen nativen Speiseöl im Verhältnis 1:3 vermischt werden. Dadurch wird eine optimale Geschmacksbalance erreicht.



Öl nicht erhitzen.





Distelöl

Kaltgepresst



Beschreibung

Distelöl hat einen feinen, leicht nussigen Geschmack, der perfekt zu Gemüse passt und diesem eine zusätzliche geschmackliche Note verleiht. Es ist eine ideale Wahl, um Gerichten eine köstliche und aromatische Ergänzung zu verleihen.



Rauchpunkt bei ca. 150°Celsius.



Granatapfelöl

Kaltgepresst

|

Beschreibung

Granatapfelöl zeichnet sich durch seinen leicht nussigen Geschmack aus und verleiht Dressings und Dips eine feine und besondere Note.

Zudem eignet es sich hervorragend, um kalte Vorspeisen und Desserts zu verfeinern und ihnen eine geschmackliche Raffinesse zu verleihen.

|

Öl nicht erhitzen.



Hanföl

Kaltgepresst

|

Beschreibung

Hanföl hat einen würzigen, leicht nussigen Geschmack, der sich ideal für die Verfeinerung von Salaten, gegartem Gemüse, Quark und Fitness-Drinks eignet. Es verleiht diesen Gerichten und Getränken eine besondere Note und bereichert sie geschmacklich.

|

Öl nicht erhitzen.



Kürbiskernöl

Kaltgepresst



Beschreibung

Kürbiskernöl begeistert mit seinem nussigen Aroma und eignet sich ideal zur Verfeinerung von warmem Gemüse, Reis, Nudeln sowie Fondue- und Salatsoßen. Es fügt unkonventionellen Gerichten einen delikaten und einzigartigen Touch hinzu.



Öl nicht erhitzen.



Mandelöl

Kaltgepresst



Beschreibung

Mildes Mandelöl ist äußerst vielseitig und eignet sich perfekt zur Verfeinerung von Müslis, Backwaren, Salatdressings und Desserts. Es verleiht den Gerichten eine angenehme und einzigartige Note.



Rauchpunkt bei ca.
120°Celsius.



Mariendistelöl

Kaltgepresst

|

Beschreibung

Mit seinem feinen, leicht bitteren Geschmack ist Mariendistelöl eine ideale Wahl für die Zubereitung von Salatdressings und eine gesunde Ergänzung für das tägliche Frühstücksmüsli.

|

Öl nicht erhitzen.



Extra Natives Olivenöl

Kaltgepresst



Beschreibung

Dieses Öl ist vielseitig einsetzbar und eignet sich hervorragend für Salate, kalte und warme Gerichte sowie als Basis für andere Öle. Es kann auch zum Braten verwendet werden, allerdings zersetzen sich bei Hitze die im Öl enthaltenen gesunden Inhaltsstoffe.



Rauchpunkt bei ca. 180°Celcius.



Schwarzkümmelöl

Kaltgepresst

|

Beschreibung

Seine vielseitige Anwendung und der nussige Geschmack machen Schwarzkümmelöl zu einer köstlichen und gesunden Bereicherung für eine Vielzahl von Gerichten, sei es beim Brotbacken, in Salaten oder kalten Speisen.

|

Öl nicht erhitzen.



Sesamöl

Kaltgepresst

|

Beschreibung

Sesamöl bereichert die asiatische und orientalische Küche mit seinem exotischen Aroma und erweist sich dank seiner hohen

Hitzebeständigkeit als perfekte Wahl zum Anbraten von Gemüse.

|

Rauchpunkt bei ca. 170°C.



Traubenkernöl

Kaltgepresst



Beschreibung

Rotes Traubenkernöl zählt zu den hochwertigsten und gesündesten Ölen, das Salate, Gemüse und Soßen auf vorzügliche Art verfeinert. Es verleiht den Gerichten einen delikaten Geschmack und ist eine gesunde Bereicherung für die Küche.



Rauchpunkt bei ca.
210° Celcius.



Walnussöl

Kaltgepresst



Beschreibung

Walnussöl bereichert Gerichte mit einem zarten, nussigen Geschmack und verleiht Gemüse sowie Salaten eine ganz besondere Note. Seine einzigartige Aromenvielfalt macht es zu einer geschmackvollen Ergänzung für kulinarische Kreationen.



Rauchpunkt bei ca. 160° Celcius.



Weizenkeimöl

Mazeriert



Beschreibung

Weizenkeimöl ist die perfekte Ergänzung für Salate, Dips und Dressings und besticht durch seinen hohen Gehalt an wertvollen Vitaminen und Omega 3-Fettsäuren. Auch in Smoothies findet es aufgrund seiner gesundheitsfördernden Eigenschaften gerne Verwendung.



Rauchpunkt bei ca.
160°Celsius.



The logo for NatureOil features the brand name in a bold, yellow, sans-serif font. The text is centered within a series of three overlapping, hand-drawn yellow ovals that create a sense of motion or a natural, organic feel.

NatureOil

**Die in diesem Booklet aufgeführten
Speiseöle sind Öle der**

MaRa MTA GmbH
Max-Eyth-Straße 21
D-71088 Holzgerlingen

info@mta.maragmbh.de
+49 7031 763 1160



mara-mta.de

Haftung für Inhalte

Die Inhalte unserer Seiten wurden mit größter Sorgfalt erstellt. Für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Inhalte können wir jedoch keine Gewähr übernehmen.