

Presseinformation

VOM FASS Zedernussöl

„Das Brot der Taiga“-Ökologische Rarität aus Sibirien

Erlesene Öle sind aus der Küche anspruchsvoller Haushalte nicht mehr wegzudenken. Nicht nur für die Zubereitung ausgefallener Salatdressings, sondern auch zur Verfeinerung von Gemüse-, Pilz- und Fleischgerichten werden feinste aromatische Öle vielfach eingesetzt. Eine ganz besondere kulinarische Rarität ist das VOM FASS Zedernussöl. Das wertvolle hellgelbe Öl aus Sibirien hat einen unverkennbaren leicht nussigen Duft, der jedem Gericht eine einzigartige Note verleiht.

Der Sibirische Zedernbaum (*Pinus sibirica*) wächst in den Naturwäldern zwischen dem Ural und dem Pazifischen Ozean und wird bis zu 1000 Jahre alt. Seine Früchte, die Zedernüsse werden aufwendig in einer kontrolliert zertifizierten Wildsammlung zusammengetragen. Anschließend werden sie schonend kalt gepresst. So bleiben die besonderen Inhaltsstoffe erhalten, die dem Zedernussöl bzw. den Zedernüssen zu ihrem Ruf als „Brot der Taiga“ verhelfen.

Nicht nur sein erlesener Geschmack, sondern auch seine gesundheitsfördernden Eigenschaften werden in Russland hoch geschätzt. Es wird vorbeugend bei Erkältungen, Grippe, Rheuma, und vielen anderen Erkrankungen angewandt. Zudem soll es die Geister bei Müdigkeit beleben.

Kontakt:

ADVISA Wirtschaftskommunikation GmbH, Monheim am Rhein
☎ 0 21 73/9 66 55 • Fax 0 21 73/96 65 65 • contact@advisa-gruppe.de

Die Verwendungsmöglichkeiten des exklusiven ökologisch gewonnenen Öles sind vielfältig. Es verleiht allen Gerichten einen ganz besonderen Pfiff und trägt mit seinem hohen Gehalt an essentiellen Fettsäuren und Vitaminen zur Erhaltung der Gesundheit bei.

Aus der russischen Küche:

Salat Sotschi

Zutaten für 4 Personen:

30 g Rosinen
Saft einer Orange
50 g geschälte Zedernüsse
450 g Kaltes gebratenes Hähnchen
50 ml Zedernussöl VOM FASS
1 EL Waldburg Balsam Traube VOM FASS
Salatblätter
Salz, Pfeffer
Gemahlene Nelken nach Geschmack

Zubereitung:

In einem kleinen Topf den Orangensaft mit den Rosinen aufkochen. Vom Herd nehmen und ca. 20 Min. durchziehen lassen. Dressing aus Zedernussöl, Waldburg Balsam Traube, Salz, Pfeffer und Nelkenpulver zubereiten. Zedernüsse, Fleisch und Rosinen in eine Schale geben und das Dressing unterrühren. Mit Salatblättern servieren.

Kulinarische Entdeckungsreise bei VOM FASS

Feinschmecker und diejenigen, die es werden wollen, sind bei den rund 200 VOM FASS-Geschäften an der richtigen Adresse. Getreu dem VOM FASS-Motto: „Sehen-Probieren-Genießen“, können hier die exklusiven Essige und Öle unterschiedlichster Geschmacksrichtungen, wie auch das Zedernussöl, probiert und dann direkt aus dem Fass, Tonkrug oder Glasballon in der gewünschten Menge abgezapft werden. Ganz so wie man es mag, können dafür Flaschen selber mitgebracht oder eine der vielen Flaschen aus dem Sortiment im Geschäft erworben werden. Die Auswahl reicht dabei von der einfachen Flasche bis hin zur exklusiven Designerflasche.

Weitere Informationen für Genießer: www.vomfass.de