

KALT GEPRESSTE PFLANZENÖLE IN ROHKOSTQUALITÄT

Wir sind von Herzen überzeugt, dass wir mit der neuentwickelten, wassergekühlten Schneckenpresse alle Fettsäuren und Fettbegleitstoffe in ursprünglicher und höchster ernährungsphysiologischer Lebensqualität erhalten können.



KALT GEPRESST Bei jedem Ölpressvorgang entsteht eine hohe Reibungsenergie. Um diese so gering wie möglich zu halten, verwenden wir eine wassergekühlte Presse. Somit entstehen 100% reine Pflanzenöle in Rohkostqualität worin alle Vitamine und Enzyme erhalten bleiben.

ÖLE IN ROHKOSTQUALITÄT BEDEUTET

Für unsere Öle verwenden wir nur Samen, Nüsse und Kerne in Rohkostqualität mit hochwertigen Inhaltsstoffen. Durch schonende Trocknung bleibt die Keimfähigkeit aufrecht.

FRISCHEQUALITÄT: Die bestellten Öle werden in unserer Ölmühle frisch gepresst. Durch die schonende Pressung ausgewählter Rohstoffe entstehen Öle in höchster Qualität mit dem typischen Geschmack der verarbeiteten Rohstoffe.



OHNE ÖL KEIN LEBEN Mehrfach ungesättigte Fettsäuren müssen mit der Nahrung aufgenommen werden, da der Körper diese nicht selbst produzieren kann. Sie vermindern das Risiko für Herzkrankheiten, sind am Aufbau von Zellmembranen beteiligt, senken die Blutfettwerte und den Cholesterinspiegel. Diese ungesättigten Fettsäuren sind maßgeblich für die Zellatmung verantwortlich.

MUSE: Die Sedimente werden mit den Samen zu wohlschmeckenden Musen schonend (unter 30°C) vermahlen. Unsere Muse enthalten viel Lecithin und können als vegane Brotaufstriche, zu Mayonnaise verarbeitet oder roh genossen werden.



Aprikosenmus, Erdnusmus, Haselnusmus, Hanfmus, Kürbismus, Kokosmus, Mohnmus, Sesammus, Sonnenblumenmus



FLÜSSIGES GOLD FÜR KÖRPER, GEIST & SEELE

Ölmühle Starlinger

Hildegard Starlinger
Kimmerting 96, 4151 Oepping

+43 7289 21031

+43 660 4083733

info@oelmuehle-starlinger.at

www.oelmuehle-starlinger.at





LEINÖL, GOLD-LEINÖL, LEINDOTTERÖL

sehr hoher Omega3 Gehalt; reich an Vitaminen und Mineralien, passen zu allen Rohkostgerichten, Salaten, Kräuterdips, Dressings, Kartoffeln, Topfen u. Joghurt

Vorzüge: fördert die Zellatmung, Magen, Darm, Herz- Kreislauf, stärkt die Nerven und Augen, entzündungshemmend



HANFÖL

für die kalte Küche, zu Salaten, Dressings, Marinaden, Kartoffeln, Topfen, Joghurt und zum Würzen von gedünstetem Gemüse

Vorzüge: Kreislauf, entzündungshemmend, bei MS, chronische Schmerzen, Migräne, Depressionen, Husten, Nerven, viel Chlorophyll



MOHNÖL

besonders köstlich zu Süßspeisen, gemischten Salaten, Rohkost, Nudelgerichten, cremige Saucen, Bittersalaten und Kartoffelpürees

Vorzüge: Kreislauf, entzündungshemmend, potenzsteigernd



APRIKOSENKERNÖL, MANDELÖL

Lieblicher, leichter Mandel- Aprikosenkerngeschmack; schmeckt hervorragend zu allen Rohkostgerichten, Salate, Saucen, Süßspeisen, Nudeln, Reis, Dressings und Gebäck

Vorzüge: schützt Darm, Haut, Haare, Herz, Kreislauf und stärkt das Immunsystem
Sehr ähnlich zu dem in der menschlichen Haut enthaltenem Öl



ERDNUSSÖL

für die kalte und warme asiatische Küche – Wok, Reis, Saucen, Salate, Marinaden, Gemüse, zum Ölziehen gut geeignet

Vorzüge: Zellschutz, Haut, Massageöl, cholesterinsenkend, viel Vitamin E



KOKOSNUSSÖL

Mit natürlichem Kokosöl schenkt uns die Natur das perfekte Nahrungsmittel. Das naturbelassene Öl wirkt wahre Wunder für unsere Gesundheit. Zum Kochen bestens geeignet (Rauchpunkt über 200°C)

Vorzüge:

- stärkt Herz- Kreislauf und das Immunsystem, hilft bei Diabetes, Alzheimer, Arthritis ...
- wirkt erfolgreich gegen Viren, Bakterien und Pilze
- fördert die Verdauung und Darmtätigkeit
- beugt Zahnfleischerkrankungen und Karies vor
- hilft beim Abnehmen
- verhilft zu schöner Haut und schönem Haar



BORRETSCHÖL, NACHTKERZENÖL, HAGEBUTTENKERNÖL

Öle mit einem hohen Gammalinolensäureanteil
Vorzüge: entzündungshemmend, gegen Hormonstörungen



HASELNUSSÖL

zum Verfeinern von Süßspeisen wie Obstsalat, Desserts, Eis, Müsli, schmeckt zu Salaten, Gemüse und Reis

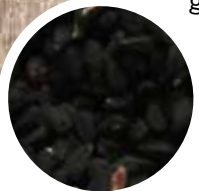
Vorzüge: Haut, Vitamin D, E, feines Massageöl



KÜRBISKERNÖL

verfeinert gemischte Salate, Suppen und Kartoffelgerichte, ist das i-Tüpfelchen auf Vanilleeis, Erdbeeren und Käse.

Vorzüge: prostatastärkende Wirkung, Kreislauf, entschlackend, Vitaminreich, viel Chlorophyll, Magnesium, Eisen, Zink und Selen



SCHWARZKÜMMELÖL

anzuwenden als Gewürzöl in der arabischen Küche und zu Therapie Zwecken

Vorzüge: stärkt das Immunsystem, ist antiallergisch, entzündungshemmend und hat antibakterielle Eigenschaften, hoher Gammalinolensäureanteil



SONNENBLUMENÖL

passt hervorragend zu Gemüse, Salaten, Suppen, Mayonnaise und zum Verfeinern vieler Speisen, zum Ölziehen gut geeignet

Vorzüge: Vitamin E, entschlackend, entgiftend, hoher Lecithin-Gehalt



SESAMÖL

für die asiatische Küche, Wok, Reis, Tofu, Gemüse, verfeinert Süßspeisen, Vorspeisen, Salate, Rohkost und Müsli.

Vorzüge: Haut, Vitamine B und E, cholesterinsenkend, zum Ölziehen gut geeignet



KOKOS-ENERGIE

Eine vegane bezaubernde Nascherei ohne Cholesterin. Die Basis dieser Powerkraft ist Kokosnuss mit einer zarten Süße aus Äpfeln. Jede Zelle braucht auch gesättigte Fette, daher für die Gehirnleistung und für Spitzensportler ein Energieschub pur.