

# Walnussöl aus Ihren eigenen Nüssen!

Wir freuen uns, Ihnen das Lohnpressen Ihrer eigenen Walnuskerne und anderer Kerne anbieten zu können.

Unsere hydraulische Stempelpresse bringt schönsten, kaltgepresstes Öl aus Ihren Nüssen hervor, ganz ohne Erwärmung Ihrer Nuskerne. Sie erhalten ein wohlschmeckendes naturbelassenes, also natives Kernöl, garantiert von Ihren Nüssen.

Wir können in einem Pressvorgang 7,5 kg Kerne verarbeiten und Sie erhalten bis zu 5 Liter feinstes Walnussöl! Ein Pressvorgang kostet € 40,00.

Damit alles reibungslos läuft, beachten Sie bitte folgende Punkte:

☞ Trocknen Sie die Nüsse in der Schale mindestens 6 Wochen lang, am besten in einem sonnenerwärmten oder heizungserwärmten Raum. Nur trockene Nüsse geben Öl, ansonsten erhalten wir Walnusssaft!

Wenn die Nüsse beim Durchmischen rascheln, dann sind sie schön trocken.

Tipp: Stapelbare Obststeigen aus Karton gibt es kostenlos im Supermarkt, darauf lassen sich die Nüsse sehr gut lagenweise trocknen. Breiten Sie nur eine Schicht Nüsse pro Etage aus, dann trocknen sie besonders schnell.

☞ Vereinbaren Sie einen Presstermin, wenn Sie entscheiden können wie viele Pressungen Sie durchführen möchten. Als Faustregel gilt: Für 7,5 kg Kerne (eine Pressung) brauchen Sie ca. 23 kg getrocknete Walnüsse in der Schale.

Entkernen Sie die Nüsse möglichst erst kurz vor dem Presstermin. Falls dies nicht möglich ist, können Sie die Kerne vakuumverpacken und einfrieren. Bitte achten Sie darauf, dass die Nuskerne während ihrer Lagerzeit nicht schimmeln oder mit Lebensmittelmot-



# Nussöl

ten befallen werden. Für kurze Zeit können Sie die Kerne in luftdurchlässigen Stoffsäckchen lagern. Eingefrorene Nuskerne müssen nachgetrocknet werden, sofern sie nicht vakuumverpackt waren.



Nuskerne dürfen nicht zu alt werden! Der beste Zeitraum für die Nusspressung ist von Dezember bis Mai nach der Ernte. Sollten Sie erst später einen Termin bekommen ist es günstig, wenn Sie die getrockneten Kerne vakuumverpackt einfrieren.

Der Omega-3 und -6-Anteil Ihrer Nüsse wird mit zunehmender Zeit ranzig. Ihr Öl verliert an Qualität und frischem Geschmack.

Frisches Walnussöl hält sich in Glasflaschen abgefüllt und gekühlt gut ein Jahr lang (bei maximal 10°C), bei Zimmertemperatur ca. ein halbes Jahr.

Ältere Nüsse lassen sich technisch besser pressen und Sie erhalten eine bessere Ausbeute; der Omega-3-Anteil der Nüsse ist jedoch nach einem Jahr bereits ranzig. Jüngere Nuskerne ergeben ca. einen halben Liter weniger Öl pro Pressung, dafür ist ihr Öl von bester Qualität.



Zum Transportieren des Öls können Sie für 3,00 € einen lebensmittelechten Kunststoffeimer mit Deckel erwerben. Es ist auch möglich, Ihre eigenen Gefäße mitzubringen; ideal sind Weinflaschen. Glasflaschen werden nur ab 1 Liter Fassungsvermögen akzeptiert. Bei Glasflaschen achten Sie bitte darauf, dass sie sauber ausgespült sind und im Backofen bei 120 °C für 10 Minuten ohne Deckel nachgetrocknet werden. Kunststoffflaschen und Weißblechdosen sollten trocken und sauber sein, dazu die Gefäße offen lagern.



# Nussöl



Bonartshäuserhof  
75053 Gondelsheim  
Tel.: 07252 96 31 506

info@kraichgauer-oelmuehle.de  
www.kraichgauer-oelmuehle.de

Wir wohnen und produzieren im wunderschönen Kraichgau. Sie finden uns auf dem Bonartshäuserhof, ein geschichtsträchtiger Gutshof, landschaftlich reizvoll gelegen.

Unsere Produkte können Sie bei uns direkt oder über unseren Webshop erwerben. Führungen in der Mühle (bis ca. 20 Personen) oder Vorträge bei Ihnen vor Ort über Speiseöle und deren Herstellung sind möglich.

Bitte vereinbaren Sie Ihren Presstermin telefonisch unter 07252 96 31 506. Sie sind bei uns herzlich willkommen!

Ihre Andrea Münsterer, Kraichgauer Ölmühle



## INFORMATIONEN WALNUSSÖL

