



Inh. Heike Fuß
Königstraße 80, 53332 Bornheim

Öffnungszeiten Mo. - Fr. 9:30 bis 18:30
Sa. 8:30 bis 13:00

- Alba Öl Olive:** Rapsöl mit Olivenaroma versetzt. Es ist bis 210°C erhitzbar und kann überall dort eingesetzt werden, wo Olivenöl wegen der geringeren Erhitzbarkeit nicht benutzt werden kann. Dieses Öl ist cholesterinfrei, glutenfrei, milcheiweißfrei, salzfrei und eignet sich zum Backen, Grillen, Braten. Auch Gemüse lässt sich darin sehr gut dünsten.
- Alba Öl Butter:** Ein mit Butteraroma versetztes Rapsöl was aufgrund der hohen Erhitzbarkeit bis 220°C perfekt zum Braten, Grillen, Backen und Frittieren geeignet ist. Ebenso kann es als Butterersatz in Saucen, Gebäck und Hefeteig genutzt werden. Einige Tropfen über frische Pasta sind sehr lecker. Auch zu frischem Spargel ein Muss. Zuletzt glänzt es natürlich dadurch dass es cholesterinfrei, milcheiweißfrei, salzfrei und glutenfrei ist.
- Haselnussöl:** Geschmackreiches Öl was überall in der kalten Küche (Salate, Fisch) einsetzbar ist. Zum Verfeinern von Kuchen und Gebäck hervorragend geeignet. Harmoniert aber auch mit z.B. **Lavendel Essig** oder allen **dunklen Fruchtessigen**.
- Trüffelöl:** Egal ob weißes Trüffelöl oder vom schwarzen Trüffel schmeckt dieses Öl fantastisch zum Verfeinern von Pilz- und Reisgerichten, Eierspeisen, Nudeln und Saucen oder einige Tropfen über warme Pasta. Dieses Öl erst kurz vor dem Servieren unterheben damit der volle Geschmack erhalten bleibt.
- Toscana Olivenöl:** Olivenöl aus vollreifen Oliven der Toscana. Mild mit dezenter Schärfe der Oliven eignet es sich hervorragend zum Salat, Fisch oder Fleisch. Mit geröstetem Brot gereicht eine leckere und schnelle Vorspeise.
- Zitronen Olivenöl:** Fruchtiges Öl auf Olivenölbasis. Eignet sich sehr gut zu Geflügel und Fisch, aber auch zu allen herben Salaten, die eine fruchtige Note mögen, z. B. Chicorée, Endivie, Chinakohl. Ein paar Spritzer über Vanilleis oder andere Süßspeisen ist unser Geheimtipp.
- Sitia Olivenöl:** Intensiv-fruchtiges Olivenöl aus Kreta mit leicht pfeffriger Note. Sehr zu empfehlen für Fisch und Meeresfrüchte, Antipasti, mit geröstetem Brot und natürlich zum Salat.
- Knoblauch Olivenöl:** Ideal um würziges Dressing oder warme Pasta zu Würzen. Zum Marinieren von Fleisch, Geflügel und Gemüse sehr lecker.

- Walnussöl:** Für die kalte Küche und zum Würzen von z. B. Wurzelgemüse. Ideal in Kombination mit dunklen Fruchtsäften wie z. B. **Granatapfel-, Cranberry-, Himbeeressig.**
- Kräuteröl Mediter.:** Mediterrane Kräuter auf Oliven- und Sonnenblumenöl mit einem Hauch Chili. Eignet sich hervorragend zum Marinieren von Fleisch, Abschmecken von mediterr. Gerichten, Bratkartoffeln oder einfach nur mit frisch geröstetem Brot serviert. Probieren Sie einige Tropfen zum Schluß über frischen Bohnensalat. **Aceto Balsamico di Modena qual. 8** ist zu diesem Öl die ideale Ergänzung.
- Traubenkernöl:** Ob für Salate, Marinaden oder andere Dressings, dieses Öl harmoniert durch seinen dezenten Geschmack mit allen Essigen. Besonders zu empfehlen ist es aber in Kombination mit Weinessigen, wie z. B. **Dornfelder Aperitif Essig, Eiswein Crema Essig** und **Marc de Champagne Balsam Essig.**
- Bärlauch Basilikum Olivenöl:** Ein leckeres Öl mit feinem Basilikumgeschmack. Passt klassisch zu Tomate-Mozzarella aber auch als Dressing zu allen anderen Salaten. Toll im Winter wenn es an frischem Basilikum für den Salat hapert.
- Chili Olivenöl:** Leicht feuriges Olivenöl. Zum Marinieren von Steaks und anderem Fleisch, Geflügel. Mit **Erdbeer Balsam Essig** ein toller Begleiter zum Salat.
- Steinpilz Olivenöl:** Dieses feine Öl eignet sich ebenso wie Trüffelöl vorwiegend in der kalten Küche. Verwenden Sie es zum Abschmecken und Würzen für Pilzgerichte, über warme Pasta, Eiergerichte und Risotto.
- Orangenöl:** Ein fein-fruchtiges Öl was hervorragend zu Geflügel und Fisch passt. Auch zu allen Salaten, die eine fruchtige Note bekommen sollen, wie z. B. Feldsalat, Chicorée, Chinakohl. Unser **Orangen-Champagner Essig** ist dazu der ideale Begleiter.
- Arganöl:** Sein typisch nussiges Aroma harmoniert perfekt mit allen Salaten, Fleisch- und Fischgerichten. Sowohl in der kalten, wie auch warmen Küche. Einige Tropfen über frische Pasta und dazu frisch geriebenen Parmesan, ein Hochgenuss!
- Kürbiskernöl** Besticht durch seine kräftige Farbe und das lecker nussige Aroma. Ein paar Tropfen in Suppe schmecken ebenso gut, wie ein Dressing zu Tomate und Mozzarella, sie werden überrascht sein. Tröpfchenweise über Vanilleeis, gibt es diesem ein fein nussiges Aroma.