

ÖLKÜRBISKERNE GESTIFTET

zerkleinerte bayrische Kürbiskerne als ideales Dekor

Der perfekte Kürbiskerngeschmack

Die vom vollreifen Ölkürbis gewonnenen weichschaligen, dickbauchigen und dunkelgrünen Kerne haben eine besonders interessante Nährstoffzusammensetzung: Das hochwertige Fett, welches zu mehr 3/4 aus ungesättigten Fettsäuren besteht, macht ca. 50% des Ölkürbiskerns aus. Dazu kommen dann noch um die 35% Eiweiß und ca. 4% Kohlenhydrate. Zusätzlich haben die Kerne eine außergewöhnliche Zusammenstellung an Mineralstoffen (Kalium, Phosphor, Kalzium, Magnesium, Eisen, Kupfer, Mangan, Selen, Zink) und Vitaminen (E, B1, B2, B6, C, A, D).

Charakteristisch für unsere Ölkürbiskerne ist ihr wirklich besonderer Geschmack. Wer sie schon mal mit chinesischen Kernen verglichen hat weiß, warum es sich lohnt hier auf Regionalität zu setzen. Auch ohne Anrösten erhält man ein außergewöhnliches Aroma. Und das auch bei deutlich niedrigerer Zugabemenge.

Wie werden Ölkürbiskerne gestiftet hergestellt?

Bei der ab Mitte September beginnenden Ernte, die bis Ende Oktober andauert, wird der Kürbis direkt auf dem Feld in Stücke gebrochen und die Kerne werden vom Fruchtfleisch getrennt. In einem nächsten Schritt werden die Kerne gewaschen und dann getrocknet. Die so vorbereiteten Kürbiskerne werden dann angedämpft, mit einer speziellen Maschine in kleine Stifte gehackt, erneut getrocknet und abgefüllt.

Wie werden Ölkürbiskerne gestiftet verwendet?

Als Dekor werden die Ölkürbiskerne gestiftet entweder pur oder gemischt mit anderen Saaten, (Malz-)Flocken oder groben Extrudaten auf die Gebäckoberfläche aufgetragen.

Die Vorteile der Ölkürbiskerne auf einen Blick

- tolle optische Akzente auf dem Gebäck
- für besondere Dekor-Mischungen
- außergewöhnlich intensiver Geschmack
- interessante Werbeaussage

Die Zutatenliste der Ölkürbiskerne gestiftet

Ölkürbiskerne