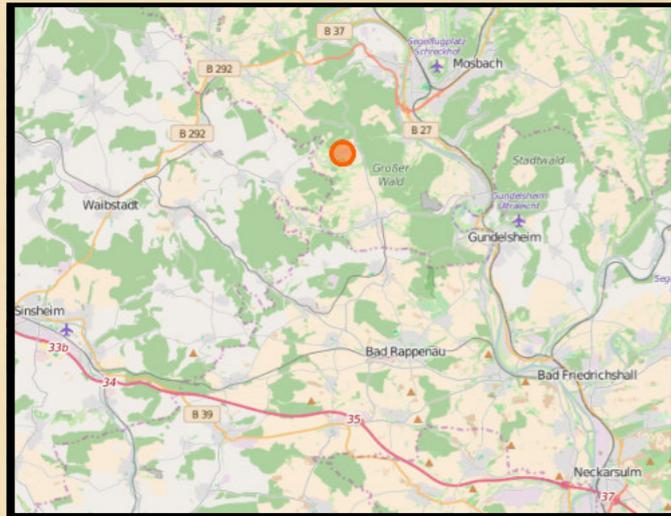


Hier finden Sie uns:



Unser Ölladen hat jeden Samstag von 9-13Uhr für Sie geöffnet

Eine Übersicht unserer Verkaufsstellen finden Sie auf www.oelmuehle-weber.de

Weber Direktvermarktungs UG
(haftungsbeschränkt)
Lindenstraße 8
74928 Hüffenhardt
info@oelmuehle-weber.de



Rapsblüte

Unser landwirtschaftlicher Familienbetrieb liegt am Rande des hügeligen Kraichgaus. Seit Generationen betreiben wir Ackerbau mit verschiedenen Feldfrüchten wie Weizen, Wintergerste, Hafer, Mais und Raps. Eine Mutterkuhherde, die von Frühjahr bis Herbst auf unseren Wiesen weidet ergänzt den landwirtschaftlichen Betrieb.



Mohnblüte

Als weiteres Standbein gründeten wir im Jahr 2015 die Ölmühle Weber. Aus diesem Grund haben wir 2015 zum ersten Mal Mohn auf unseren Feldern angebaut. Dieser wird neben unserem Raps in unserer Ölmühle zu köstlichen Ölen verarbeitet. Zu unseren Ölen gehören Rapsöl, Mohnöl, Walnussöl, sowie Knoblauchöl.

Unser Öl pressen wir schonend in unserer eigenen Ölpresse. Mit Hilfe einer Schnecke wird das Saatgut zum Presskopf transportiert. Dort wird das Saatgut vermahlen und das Öl vom Presskuchen getrennt. Während des Pressvorgangs wird das Öl nicht erhitzt.



Unsere Schneckenpresse

Dadurch wird es schonend gepresst und alle wertvollen Inhaltsstoffe bleiben in den Ölen erhalten. Nach dem Pressen lagern wir unsere Öle einige Tage in Edelstahlfässern. Dabei setzen sich die Schwebstoffe am Boden ab. Anschließend können wir die Öle in lichtgeschützte Flaschen abfüllen.



Mohnernte



Kaltgepresste Öle
aus eigenem Anbau





Rapsöl

- Für Salate, zum Braten und Backen
- Zutaten: Rapsöl
- Ideales Verhältnis von Omega-3- zu Omega-6-Fettsäuren
- Warme und kalte Küche - erhitzen bis 180°C
- Nach dem Öffnen kühl und dunkel lagern. Innerhalb von 3-4 Monaten verbrauchen.



Bärlauchöl

- Zum Würzen von Soßen, Salatdressings und zum Marinieren von Fleisch
- Zutaten: Rapsöl, Bärlauch
- Warme und kalte Küche - erhitzen bis 180°C
- Nach dem Öffnen kühl und dunkel lagern. Innerhalb von 3-4 Monaten verbrauchen.



Chiliöl

- Zum Marinieren von Fleisch, Meeresfrüchten und für die asiatische Küche
- Zutaten: Rapsöl, Chili
- Warme und kalte Küche - erhitzen bis 180°C
- Nach dem Öffnen kühl und dunkel lagern. Innerhalb von 3-4 Monaten verbrauchen.



Mohnöl

- Für Salate und Quarkspeisen
- Zutaten: Mohnöl
- Hoher Anteil an Omega-6-Fettsäuren und viel Vitamin E
- Kalte Küche
- Nach dem Öffnen kühl und dunkel lagern. Innerhalb von 3-4 Monaten verbrauchen.



Basilikumöl

- Für die italienische Küche, Tomate-Mozarella, Muscheln, Krabben und Salat
- Zutaten: Rapsöl, Basilikum
- Warme und kalte Küche - erhitzen bis 180°C
- Nach dem Öffnen kühl und dunkel lagern. Innerhalb von 3-4 Monaten verbrauchen.



Kaffeeöl

- Zum Anbraten von Fisch, Meeresfrüchten und Geflügel
- Zutaten: Rapsöl, Kaffee
- Warme und kalte Küche - erhitzen bis 180°C
- Nach dem Öffnen kühl und dunkel lagern. Innerhalb von 3-4 Monaten verbrauchen.



Leinöl

- Für Salate, Quark- und Joghurtspeisen, Müsli
- Zutaten: Leinöl
- Bis zu 52% Omega-3-Fettsäuren
- Kalte Küche
- Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern. Innerhalb von 4 Wochen verbrauchen.



Knoblauchöl

- Zum Einlegen, Marinieren, Abschmecken und für Salate
- Zutaten: Rapsöl, Knoblauch
- Warme und kalte Küche - erhitzen bis 180°C
- Nach dem Öffnen kühl und dunkel lagern. Innerhalb von 3-4 Monaten verbrauchen.



Rosmarinöl

- Für Kartoffel- und Fleischgerichte
- Zutaten: Rapsöl, Rosmarin
- Warme und kalte Küche - erhitzen bis 180°C
- Nach dem Öffnen kühl und dunkel lagern. Innerhalb von 3-4 Monaten verbrauchen.



Walnussöl

- Für Salate, Süßspeisen
- Zutaten: Walnussöl
- Reich an Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren
- Kalte Küche
- Nach dem Öffnen kühl und dunkel lagern. Innerhalb von 3-4 Monaten verbrauchen.



Kräuter der Provence Öl

- Für die mediterrane Küche und Salate
- Zutaten: Rapsöl, Kräuter der Provence
- Warme und kalte Küche - erhitzen bis 180°C
- Nach dem Öffnen kühl und dunkel lagern. Innerhalb von 3-4 Monaten verbrauchen.



Blaumohn und Leinsamen

Unser Blaumohn und Leinsamen eignet sich optimal zum Backen und zum Verfeinern von Speisen.

Bunter Blattsalat mit Mohnöldressing

Zutaten:

- 1/2 Radicchio
- 1 Handvoll Rucola
- 1 Chicoree
- 1/2 Stück Zucchini in Scheiben geschnitten
- 6 Cocktailtomaten halbiert

Mohnöldressing:

- 5 EL Mohnöl
- 1 EL Rapsöl
- 3 EL Rotweinessig
- 1/2 TL Zucker
- 1/4 TL Salz
- etwas Dill

Unser Tipp:

Der Salat lässt sich auch prima mit Feta-Käse ergänzen.



Viele weitere leckere Rezepte finden Sie auf unserer Homepage.

www.oelmuehle-weber.de