

Kürbiskernöl

Grünes Gold reich an Vitamin A und E



Kürbiskernöl hat einen hohen Anteil an Linolsäure, Phytosterinen und ist reich an Vitamin A und E.

Qualitäten & Verwendung

Wir führen Kürbiskernöl in den folgenden Qualitäten für Sie

Art.-Nr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
320020	Kürbiskernöl kaltgepresst	Ja	Ja	
320025	Kürbiskernöl gepresst geröstet		Ja	
320160	Bio Kürbiskernöl gepresst ungeröstet	Ja	Ja	
320120	Bio Kürbiskernöl gepresst geröstet		Ja	



Kürbiskernöl

Grünes Gold reich an Vitamin A und E



Kürbisfrucht & Kürbiskern

Kürbiskernöl wird aus den getrockneten, gemahlene Kürbiskernen von Cucurbita pepo L durch Pressung gewonnen. Die ursprünglich aus den Tropen Amerikas stammende Beerenfrucht Kürbis besitzt die in der Pflanzenwelt größten Früchte mit bis zu 25 kg Gewicht. Die kriechende oder kletternde, gelbblühende Pflanze bildet runde oder ovale Fruchtknoten aus, die die ca. 2 cm langen Samen enthalten. Heute sind Kürbisse auch in gemäßigten Breiten Europas, Amerikas, Chinas, Afrikas und den Ländern der ehem. Sowjetunion beheimatet.

Kürbiskernöl ist ein beliebtes Speiseöl zum Verfeinern von Salaten. Speziell in Österreich, Ungarn und Südrussland ist Kürbiskernöl ein lokal sehr beliebtes Speiseöl, während es in Deutschland, bedingt durch seinen hohen Preis, fast nur in der gehobenen Gastronomie eingesetzt wird. In der Pharmazie wird Kürbiskernöl, neben Kürbiskernen (Linderung von Blasenschwäche und Prostatabeschwerden), als Füllung für Weichgelatine kapseln verwendet.



Kürbiskernöl

Grünes Gold reich an Vitamin A und E

Anbau & Ertrag

Wichtige Anbauländer sind Österreich (Steiermark), Ungarn, Rumänien, Türkei, Italien, Südrussland, Argentinien, China, Japan, Ägypten und Syrien. Kürbiskernöl aus der Steiermark trägt als Steirisches Kürbiskernöl eine anerkannte Herkunftsbezeichnung mit Regionenschutz. Aus den getrockneten, gemahlene Kernen (Ölgehalt bis zu 35 %) der Frucht wird das dunkelgrüne, öl-, und linolsäurereiche Öl mit charakteristischem Geruch und typisch nussigem Geschmack, durch Pressen gewonnen. Das Öl wird nicht raffiniert, sondern kommt fast ausschließlich als kaltgepresste Ware in den Handel. Um einen Liter Öl zu gewinnen, benötigt man drei Kilogramm Kerne oder etwa 35 Kürbisse.

Hintergrund / Geschichte

Kürbiskernöl war lange unbekannt und wurde erst im 17. Jahrhundert hergestellt. Es dauerte jedoch bis in die 1980er Jahre bis sich Kürbiskernöl durchsetzte und an Bekanntheit gewann.



Kürbiskernöl

kaltgepresst

**Artikelnummer:**

320020

INCI Bezeichnung:

Cucurbita Pepo Seed Oil

CAS Nummer:

8016-49-7 / 89998-03-8

Botanischer Name:

Cucurbita pepo L.

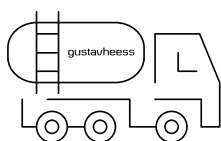
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

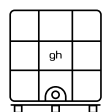
Zertifizierungen:

NATRUE

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



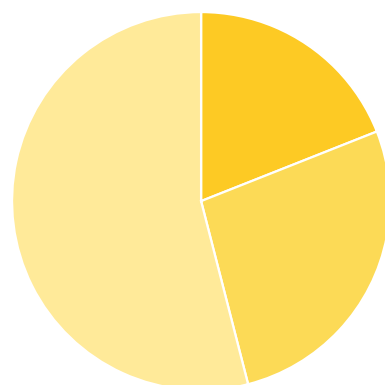
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	19 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	27 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	54 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	6 – 15 %
C18:1 Ölsäure	21 – 47 %
C18:2 Linolsäure	34 – 61 %

Verhältnis Fettsäuren



-  Gesättigte Fettsäuren
-  Einfach ungesättigte Fettsäuren
-  Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Gustav Heess

Kürbiskernöl kaltgepresst

Der Prozess der Herstellung unseres kaltgepressten Kürbiskernöls beginnt mit der Ernte der Kürbisse im Herbst. Unmittelbar danach werden die Kerne maschinell aus dem Kürbisfleisch getrennt und von anhaftenden Fruchtfleischresten befreit. Die separierten Kerne werden dann gründlich gewaschen, gereinigt und getrocknet.

Die getrockneten Kürbiskerne gelangen anschließend in eine hydraulische Presse, in der das Öl durch einen rein mechanischen Vorgang bei niedriger Temperatur gewonnen wird. Eine abschließende Kontrolle im Labor bestätigt die Qualität und Reinheit unseres kaltgepressten Kürbiskernöls.



Verwendung

- Einsatz bei rauer, schuppender Haut und zur Behandlung von Dehnungsstreifen in der Schwangerschaft
- Bestandteil in Shampoos und Spülungen für glänzendes Haar
- Verwendung in Anti-Aging-Produkten aufgrund des hohen Antioxidantiengehalts
- Gebrauch als Öl für therapeutische Massagen

Kosmetik

- Ideal geeignet als Speiseöl, ebenso geeignet zur Verfeinerung von Salaten oder Süßspeisen
- Kochzutat - Zum Veredeln von Suppen und Saucen
- Außergewöhnlich hoher Anteil an einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren

Lebensmittel



Kürbiskernöl

gepresst geröstet

**Artikelnummer:**

320025

INCI Bezeichnung:

Cucurbita Pepo Seed Oil

CAS Nummer:

8016-49-7 / 89998-03-8

Botanischer Name:

Cucurbita pepo L.

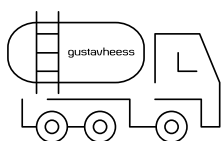
Verwendung:

Lebensmittel

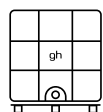
Zertifizierungen:

NATRUE

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



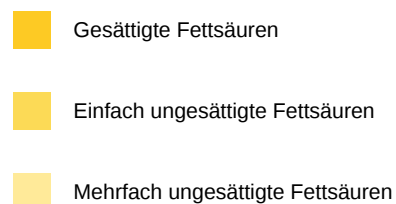
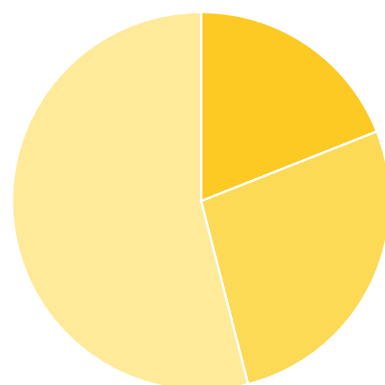
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	19 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	27 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	54 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	6 – 15 %
C18:1 Ölsäure	21 – 47 %
C18:2 Linolsäure	34 – 61 %

Verhältnis Fettsäuren



Kürbiskernöl

gepresst geröstet

Gustav Heess

Kürbiskernöl gepresst geröstet

Nach der Ernte zur Herbstzeit werden die Kürbiskerne maschinell vom Fruchtfleisch gelöst, gereinigt und zum Trocknen ausgelegt. Die trockenen Kerne werden dann gemahlen, wobei Salz und Wasser hinzugefügt werden, um eine Kürbiskernmasse zu bilden.

Zur Intensivierung des Aromas wird die Masse geröstet und dann einer hydraulischen Presse zur Gewinnung des Öls zugeführt. Das daraus resultierende Öl ist besonders reich an Geschmack und erfreut sich daher einer hohen Beliebtheit im Lebensmittelsektor.



Kürbiskernöl

gepresst geröstet

Verwendung

- Ideal geeignet als Speiseöl, ebenso geeignet zur Verfeinerung von Salaten oder Süßspeisen
- Kochzutat - Zum Veredeln von Suppen und Saucen
- Außergewöhnlich hoher Anteil an einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren

Lebensmittel



Bio Kürbiskernöl

gepresst ungeröstet

**Artikelnummer:**

320160

INCI Bezeichnung:

Cucurbita Pepo Seed Oil

CAS Nummer:

8016-49-7 / 89998-03-8

Botanischer Name:

Cucurbita pepo L.

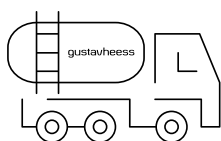
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

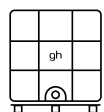
Zertifizierungen:

EU-Bio

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



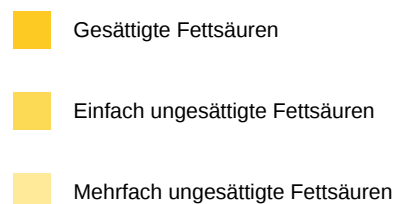
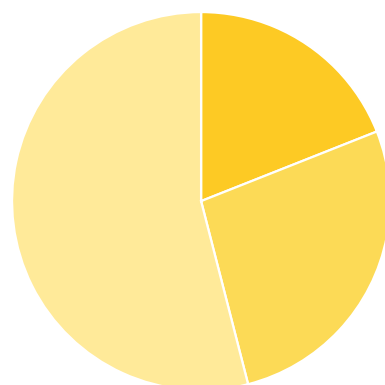
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	19 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	27 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	54 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	6 – 15 %
C18:1 Ölsäure	21 – 47 %
C18:2 Linolsäure	34 – 61 %

Verhältnis Fettsäuren



Bio Kürbiskernöl

gepresst ungeröstet

Gustav Heess

Bio Kürbiskernöl gepresst ungeröstet

Die Herstellung unseres Bio-Kürbiskernöls beginnt mit der Ernte von biologisch angebauten Gartenkürbissen zur Herbstsaison. Direkt im Anschluss daran werden die Kerne vom Kürbisfleisch getrennt und von übrigen Fruchtfleischresten befreit. Diese Kerne werden gewaschen, gereinigt und schonend getrocknet bevor sie einen vollständig mechanischen Pressvorgang in einer Hydraulikpresse durchlaufen. Um alle natürlichen Nährstoffe und Aromen zu bewahren, wird das Kürbiskernöl bei niedriger Temperatur mechanisch extrahiert. Eine finale Qualitätsprüfung in unserem akkreditierten Labor bestätigt nicht nur die Reinheit, sondern auch die hohe Qualität unseres Bio-Kürbiskernöls.



Bio Kürbiskernöl

gepresst ungeröstet

Verwendung

- Einsatz bei rauer, schuppender Haut und zur Behandlung von Dehnungsstreifen in der Schwangerschaft
- Bestandteil in Shampoos und Spülungen für glänzendes Haar
- Verwendung in Anti-Aging-Produkten aufgrund des hohen Antioxidantiengehalts
- Gebrauch als Öl für therapeutische Massagen

Kosmetik

- Ideal geeignet als Speiseöl, ebenso geeignet zur Verfeinerung von Salaten oder Süßspeisen
- Kochzutat - Zum Veredeln von Suppen und Saucen
- Außergewöhnlich hoher Anteil an einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren

Lebensmittel



Bio Kürbiskernöl

gepresst geröstet

**Artikelnummer:**

320120

INCI Bezeichnung:

Cucurbita Pepo Seed Oil

CAS Nummer:

8016-49-7 / 89998-03-8

Botanischer Name:

Cucurbita pepo L.

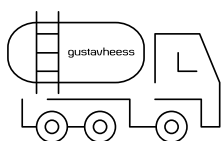
Verwendung:

Lebensmittel

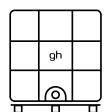
Zertifizierungen:

EU-Bio

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



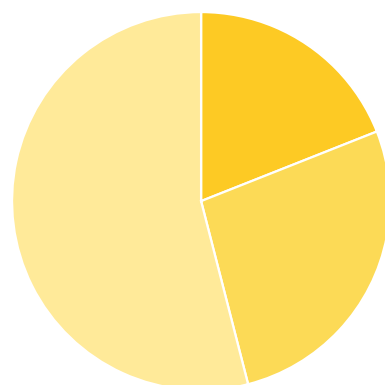
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	19 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	27 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	54 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	6 – 15 %
C18:1 Ölsäure	21 – 47 %
C18:2 Linolsäure	34 – 61 %

Verhältnis Fettsäuren



-  Gesättigte Fettsäuren
-  Einfach ungesättigte Fettsäuren
-  Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Bio Kürbiskernöl

gepresst geröstet

Gustav Heess

Bio Kürbiskernöl gepresst geröstet

Unser geröstetes Bio-Kürbiskernöl findet seinen Ursprung auf den Feldern ökologisch angebauter Kürbisse. Nach der Ernte werden die Kerne vom Kürbisfleisch getrennt, gewaschen, gereinigt und getrocknet. Unter Zugabe von Salz und Wasser werden sie zermahlen, um eine Kürbiskernmasse zu bilden. Die Masse wird schonend geröstet, um das Aroma zu verstärken, und dann in einer Hydraulikpresse zur Ölgewinnung bei niedriger Temperatur verarbeitet. Als Endprodukt erhalten wir ein geröstetes Bio-Kürbiskernöl, welches eine Kombination aus reichhaltigem Geschmackserlebnis und der Einhaltung ökologisch nachhaltiger Produktionsstandards widerspiegelt.



Bio Kürbiskernöl

gepresst geröstet

Verwendung

- Ideal geeignet als Speiseöl, ebenso geeignet zur Verfeinerung von Salaten oder Süßspeisen
- Kochzutat - Zum Veredeln von Suppen und Saucen
- Außergewöhnlich hoher Anteil an einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren

Lebensmittel

