



Thetis Kronenberg, Einkauf Trocken & Divers, empfiehlt Ihnen heute **Arganöl von Souk du Maroc** aus Marokko. Es ist ein sonnengelbes bis leicht rötliches Öl, das aus der olivengroßen Nuss des Arganbaums gewonnen wird. Abgesehen von seinem **einzigartigen, nussigen Geschmack** wird es vor allem wegen seiner gesundheitsfördernden Eigenschaften sehr geschätzt. Längst findet es auch in Deutschland eine begeisterte und stetig wachsende Anhängerschaft.

Arganöl

- das flüssige Gold Marokkos



Arganöl gilt dank seiner wissenschaftlich **nachgewiesenen Inhaltsstoffe** als sanftes Heilmittel, das gegen zahlreiche innere und äußere Beschwerden verwendet werden kann. Arganöl ist zudem ein **kulinarischer Genuss** und wird auf Grund seiner **besonderen nussigen Note** von vielen internationalen **Sterneköchen als Geheimtipp** verwendet.

Das marokkanische **Bio-Arganöl „Arganadir“** stammt direkt von selbstverwalteten Frauenkooperativen. Dies gewährleistet **faire Produktionsbedingungen** und einen sorgsamen Umgang mit dem in seinem Bestand gefährdeten Arganbaum. Die Herstellung ist **sehr mühsam und geschieht größtenteils von Handarbeit**. Für einen Liter Öl braucht man ca. 20 Arbeitsstunden und 30 kg Früchte!

Arganadir wird **kalt gepresst**. Wahlweise werden die Argannüsse zuvor schonend bei **unter 40°C geröstet**. Arganöl aus gerösteten Nüssen, wird wegen seines typischen Aromas besonders **zum Kochen und Braten** verwendet. Arganöl aus ungerösteten Nüssen, sogenanntes natives Arganöl, eignet sich vor allem zur **Veredelung fertig zubereiteter Speisen und Salate**. Zur Aromatisierung von Fisch, Geflügel und Saucen. Die Berberinnen benutzen Arganöl meist für Jajine-Gerichte und Couscous. Eine weitere köstliche Verwendung ist das Mischen mit Honig als Frühstücksdelikatesse auf Brot.

Der **Rauchpunkt** von Arganöl ist mit 250°C **sehr hoch**, allerdings empfehlen wir, das Öl erst am Ende der Garzeit als wunderbare Würzung hinzuzugeben, damit es seine wertvollen Inhaltsstoffe nicht verliert.



Bio Arganöl
Naturbelassen
Art.Nr.: 14148
Einheit: 250ml
Preis: € 14,95 / FL



Bio Arganöl aus
geröstetem Samen
Art.Nr.: 30600
Einheit: 250ml
Preis: € 14,95 / FL

Preise: Druckfehler vorbehalten – Preise nur gültig in Deutschland - Bis auf Widerruf

Unser Angebot richtet sich nur an gewerbliche oder geschäftliche Abnehmer/Großkunden, nicht an Endverbraucher/Privatkunden.

Tel. +49 (0)2225/883-0 / info@rungisexpress.com