Wissenswertes: vita Olivenöl nativ extra

Erste Güteklasse – direkt aus spanisches Oliven und mit mechanischen Verfahren gewonnen. Charakteristisch für unser Olivenöl sind die typisch olivgrüne Farbe sowie der fruchtig, bittere und scharfe Geschmack. Aufgrund der Fettsäureverteilung bilden sich bei niedrigen Temperaturen Flocken und das Öl kann fest werden. Dies mindert aber nicht die Qualität des Öles. Bei Raumtemperatur wird das Öl wieder klar und flüssig.

Geeignet für: Olivenöl nativ extra eignet sich besonders für Salate, Rohkost, Fisch, Grillmarinaden oder zum Dünsten

Weitere Infos rund um unsere Öle sowie mehr Rezepte finden Sie unter **www.braendle.de**



P. Brändle GmbH · Ölmühle
Robert-Bosch-Str. 10 · 72186 Empfingen
Telefon 07485/9779-0 · **www.braendle.de**

Brändle Seit 1851



Rezept mit vita Olivenöl nativ extra
Brokkolisalat mit Pinienkernen

Rezept mit vita Olivenöl nativ extra
Brokkolisalat mit Pinienkernen

Brändle Seit 1851

Zutaten

Rezept für 4 Personen:

200 g	Brokkoli
1	Paprika, rot
1	Apfel
20 g	Pinienkerne
20 g	Brändle vita Olivenöl nativ extra
10 g	weißer Balsamico
1 TL	Honig
1 TL	Senf
1 TL	Kräutersalz
1/2 TL	Pfeffer

Zubereitung

1. Brokkoli in Röschen schneiden, Paprika stückeln und Apfel vierteln.
2. Alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und mit dem Mixstab zerkleinern.
3. Optional mit Pinienkernen toppen und servieren.

Gutes aus dem Schwarzwald – 100% Qualität aus der Natur