

DIE KLEINE FANDLER ÖLKUNDE:

Jedes unserer Öle kann für **alle** Arten von Salaten, Suppen, Saucen, Aufstriche, zu Getreide und Gemüse verwendet werden – je nach Geschmack und Vorlieben, man kann nichts „falsch“ machen!

Wir empfehlen speziell zu Süßem (Desserts, Kuchen, Eis, ...):

Haselnussöl, Macadamianussöl, Mandelöl, Mohnöl

zum Verfeinern von Müsli, Obst- und Gemüsesäften:

Distelöl, Haselnussöl, Leinöl, Walnussöl

zum Erwärmen und leichten Anbraten von Gemüse, Getreideprodukten (Nudeln, Reis oder in Laibchenform), Fleisch, Fisch und Geflügel:

Erdnussöl, Olivenöl, Sesamöl, Traubenkernöle

Nähere Infos finden Sie auf den Rückenetiketten unserer Ölflaschen, im Ölprospekt und natürlich **auf unserer Website www.fandler.at** unter „**Tipps für wahren Genuss**“.

LAGERUNG UND HALTBARKEIT:

Alle unsere Öle sind mindestens 1 Jahr haltbar, nach dem Öffnen ½ Jahr bei kühler, dunkler Lagerung.

Ausnahme: Leinöl ist nur 3 Monate haltbar (geöffnet oder ungeöffnet) und im Kühlschrank aufzubewahren.

Ölmühle Fandler GmbH

Prätis 1, 8225 Pöllau, Steiermark, Austria
Telefon +43.3335.2263, www.fandler.at
Bio-Kontrollnummer AT-BIO-402

Wenn Sie unsere Adresse mit Ihrem Navigationssystem suchen, empfehlen wir folgende GPS-Koordinaten einzugeben:

47° 18' 46" N / 15° 49' 40" O oder **47,3126088 N / 15,8277910 O**



Jahre
Vollkommenheit

DIE ÖLMÜHLE FANDLER IN ALLER KÜRZE



DAS FAMILIENUNTERNEHMEN:

Die Ölmühle Fandler wurde im Jahre 1926 durch die Urgroßeltern von Julia Fandler gegründet, die heute das Unternehmen in der 4. Generation erfolgreich betreibt und weiterentwickelt.

1926



DAS FANDLER-PRINZIP:

Die Herstellung unserer hervorragenden Öle basiert auf drei Säulen.

1. Mensch: Bei uns sind nur Pressmeister mit jahrelanger Erfahrung und Fingerspitzengefühl am Werk.

2. Rohstoffe: Wir verarbeiten nur beste Nüsse, Samen und Kerne in „Knabberqualität“.

3. Technik: Unsere Öle werden kaltgepresst im schonenden Stempelpressverfahren hergestellt, sind 100 % sortenrein, ungefiltert und nicht raffiniert. Dadurch bleiben alle feinen Geschmacksstoffe erhalten.

DIE SORTENVIELFALT:

Wir produzieren 17 Sorten Classic-Öle und 15 Sorten Bio-Öle. Der Unterschied ist nur der Bio-Rohstoff; die Verarbeitung erfolgt gleich sorgfältig! Fandler Öle werden immer frisch, immer sortenrein, immer durch Erstpressung und ohne Zusatzstoffe hergestellt.

EIN PAAR EINDRUCKSVOLLE ZAHLEN:

Wir pressen im Jahr rund 600 Tonnen Ölfrüchte, daraus werden ca. 240.000 Liter hochwertigstes Öl. Das ist die Tagesproduktionsmenge eines industriellen Herstellers.

Pro Tag werden innerhalb von 2 Schichten ca. 300 Liter Leinöl und 800 Liter Kürbiskernöl gepresst. Diese „langsame Produktion“ im Sinne des Slow-Food-Gedankens verleiht ihnen den besonderen Wert.



DIE EINZIGARTIGKEIT:
So entstehen die
einzigartigen Fandler Öle mit

- typischem Duft
- unverfälschtem Geschmack
- natürlicher Farbe

