NATURFUNDUS ÖLMANUFAKTUR

Leckeres, naturtrübes Öl aus verschiedenen Ölsaaten und Nüssen, nativ und kaltgepresst.

Auch aus Ihren Nüssen!

Lettengrube 5/4, 74321 Bietigheim-Bissingen
Telefon: 07142/43285, Mobil: 0160-2776875

Öffnungszeiten:
Dienstag 16:30 bis 18:00 Uhr,
Donnerstag 15:00 bis 19:00 Uhr,
Samstag 10:30 bis 14:00 Uhr.

www.naturfundus.de

Unsere Ölmanufaktur...

...bietet leckere, native und kaltgepresste Öle von Samen und Nüssen aus unserer Gegend, schonend gepresst und naturtrüb abgefüllt!

Die Technik...

...besteht aus einer speziell konstruierten Schneckenpresse, welche aus einer Vielzahl von Ölsaaten und Nüssen auf schonendste Weise das Öl gewinnt!

...hilft beim Knacken der Nussschalen!

Leckeres Öl...

...können mit unserer Ölpresse auch aus kleinen Mengen an Samen und Nüssen gewonnen werden!

Preise Lohnpressung Walnüsse:

Da wir auch kleinere Mengen, ab 3kg Ihrer Nusskerne pressen, berechnen wir einen Grundbetrag pro Auftrag für die jeweilige Einrichtung und abschließende Reinigung der Presse. Dazu kommt dann ein Festbetrag pro Liter gewonnenem Öl.

Aktuelle Preise unter naturfundus.de.

Nüsse vorbereiten:

1. Nüsse fleißig auflesen, wie sie fallen.
2. Nach dem Auflesen die Nüsse an einem trockenen, warmen und luftigen Ort möglichst einschichtig zum Trocknen auslegen.
3. Ab Dezember/Weihnachten mit dem Knacken beginnen. Kerne nach dem Knacken nochmals zum Trocknen für 2 Wochen auslegen. Danach in alte Kissenbezüge, oder ähnliches, füllen und luftig aufbewahren/aufhängen.
4. Keinesfalls die Nüsse/Kerne extremer Hitze (Kachelofen, Backofen etc.) aussetzen.
5. Wenn Sie mit Knacken fertig sind, melden.

Ölflaschen und Kanister
können Sie bei uns ebenfalls erwerben.

Anmeldung erforderlich!