

Wir legen Wert auf **BESTE ROHSTOFFE** und verarbeiten regionale Ölsaaten und Nüsse aus anerkannt ökologischem Anbau.



Durch **SCHONENDE PRESSUNG** mit mechanischen Schneckenpressen bleiben alle wertvollen Inhaltsstoffe erhalten.



UNSERE MANUFAKTUR produziert kaltgepresste Öle, Essige und feinste Mehle und Proteine in **100% BIO-QUALITÄT.**

Als heimatverbundener Familienbetrieb legen wir besonderen Wert auf **QUALITÄT, REGIONALITÄT & NACHHALTIGKEIT** mit transparenten Wertschöpfungsketten



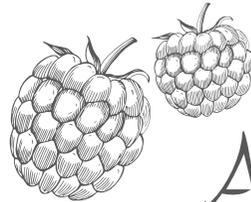
FAMILIENBETRIEB UND MANUFAKTUR

Im Herzen des Allgäus, dort wo man gern zum Kuren geht und Urlaub macht – „weil’s einfach gut tut“ – liegt die Wurzel der Allgäuer Ölmühle. Wir sind eine Manufaktur. Für die Herstellung unserer hochwertigen Bio-Produkte sind viele manuelle Schritte notwendig. Zusätzlich haben wir uns zu einer lückenlosen Qualitätskontrolle nach den Bio-Kriterien und zur Nachhaltigkeit verpflichtet.

IHRE FAMILIE DOPFER



Zertifizierungen und Verbände:



Heisinger Straße 45 · D-87437 Kempten

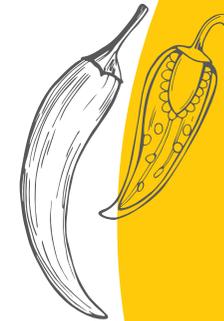
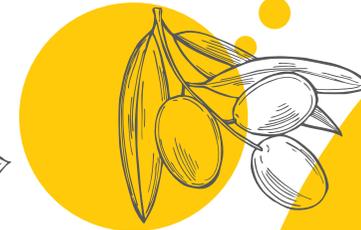
Tel.: +49-831-960 986-11

info@gutes.bio · www.allgäuer-ölmühle.de

Werksverkauf: Mo. + Fr. jeweils 8.30 bis 12 Uhr



QR-Code scannen und einkaufen!



BIO- UND DEMETER ZERTIFIZIERTE ÖLMÜHLE

**KALTGEPRESSTE ÖLE
FRISCHE ESSIGE
TEILENTÖLTE MEHLE**

IN 100% BIO-QUALITÄT

WEIL'S EINFACHT GUT TUT!



ESSIGE

Neben unserer großen Auswahl hochwertiger Öle dürfen natürlich die passenden Essige nicht fehlen. Eine exquisite Auswahl italienischer Balsamico-Sorten wird durch spannende Fruchtessig-Zubereitungen ergänzt. Wir setzen dabei auf ein Verfahren, bei dem der Essig mit ganzen Früchten angesetzt wird. Mit einem fruchtig-exotischen Ergebnis!

ÖLE

Unsere hochwertigen Bio-Öle produzieren wir ausschließlich durch einmalige Kaltpressung von naturbelassenen Ölsaaten, Kernen oder Nüssen. Dadurch und durch die schonende Pressung stellen wir sicher, dass alle wertvollen Inhaltsstoffe und Qualitätskriterien wie Geschmack, Geruch, Farbe und Vitamingehalt, erhalten bleiben. Bei uns finden Sie verschiedene Öle für die warme und kalte Küche, Gesundheitsöle oder Würzöle. Neben „normalen“ Bio-Ölen, finden Sie bei uns auch Bioland, Demeter und Bayern-Bio zertifizierte Öle.

MEHLE

Bei der Kaltpressung von Ölen entsteht sogenannter Presskuchen, der eine Vielzahl guter Inhaltsstoffe enthält. Durch mikrofeine Vermahlung gewinnen wir Mehle und Proteine, die durch die vorhergehende Kaltpressung zusätzlich teilentölt sind. Sie weisen einen hohen Gehalt an Proteinen auf und enthalten wertvolle Nähr- und Ballaststoffe. Wichtige Bausteine nicht nur veganer und vegetarischer Kost, sondern auch für Sportler und Leistungsmenschen. Ein Zusatzplus für alle, die aufs Gewicht achten: Samenmehle haben wenig Kohlenhydrate und trotzdem viel Nährwert.

