

欧洲施蒂利亚州的南瓜籽油

南瓜籽油绝对是施蒂利亚州的特产！它是用施蒂利亚州自然日照成熟的南瓜籽初次压榨而成。细腻的果仁风味和墨绿颜色是这种非多次压榨食用油的特点。它特别适于调制各种色拉以及为其他多种菜肴增添一些“特色”。独特的事物也需要正常的保护。这同样也适用于我们的南瓜籽油，为此它被称作“施蒂利亚州的南瓜籽油”，这个受保护的地方称号从1996年就在全欧洲受到保护。这不仅确保了种籽绝对来自施蒂利亚州的油南瓜，也保证了它是百分百纯正的南瓜籽油，没有任何添加剂。

我们的油是真正的高质量，多年来赢得了众多奖项。

无壳南瓜籽的由来

克里斯多夫·哥伦布将最古老农作物之一的南瓜从美国和墨西哥带回了欧洲。很快，医学界就发现了它的药用价值，经干燥去壳的南瓜籽被广泛运用于药膏和药物中，在各个药店出售。

南瓜籽油的出现和发展同施蒂利亚州有着密切的关系。早在18世纪，施蒂利亚人就开始用去壳的南瓜籽榨油。大约100多年前，施蒂利亚州的农民发现了一种无壳的南瓜籽。

压榨机和奶牛的关系

当时这种南瓜籽只在施蒂利亚州种植栽培。施蒂利亚无壳南瓜籽与普通南瓜籽最大的区别就是其成分不同，而且加工简单。

从前，人们将磨碎了的南瓜籽放在类似于木盆的容器里，和着水揉合，经过烘烤并在压榨机里压榨后做成点心。或许是因为压榨机体积庞大，有四条腿，并且经过压榨后的油从压榨机底部流出的关系，口语中把这台压榨机称为“油奶牛”。

神奇的抗氧化力量

格拉茨技术大学最新研究结果显示，南瓜籽油具有超乎寻常的抗氧化能力。而抗氧化能力能抵抗外界辐射的侵蚀，是心血管疾病重要的保护神，也是延缓机体老化的重要因素。

南瓜籽油中最重要的元素是维生素E，硒，植物甾醇等。南瓜籽油的抗氧化性越强，它的保健价值就越高。

不含胆固醇

施蒂利亚州出产的南瓜籽油对人类食品和保健起了重要作用。与动物油不同的是，施蒂利亚州出产的南瓜籽油不仅不含胆固醇，而且对降低胆固醇含量能起到积极的作用。此外它还含有丰富的人体必

须的脂肪酸，不饱和脂肪酸含量高达80%，是所有油中不饱和脂肪酸含量最高的一种。

色拉

南瓜籽油调制的色拉对真正的美食家来说是种魔法。不用惊奇，因为无论是那种色拉，蔬菜、番茄、豆子或者土豆色拉，不用到原产南瓜籽油这种美味，简直是不可想象。南瓜籽油可以使任何色拉成为难忘的美食乐趣。

施蒂利亚州豆子色拉

烹调时间：10分钟

把豆子放在调味品(豆子香料)中烹调至松软，加入Pelzmann苹果醋、Pelzmann南瓜

籽油、芥末和洋葱。

蔬菜色拉

烹调时间：5分钟

把生菜洗净晾干放入色拉碗中。把调味用Pelzmann南瓜籽油、Pelzmann苹果醋和盐放入小碗内，加入一瓣压碎的蒜。在上桌前用准备好的调料调制色拉。



施蒂利亚州农夫色拉

烹调时间：20分钟

基本烹调方法和上面的蔬菜色拉一致。把煮熟的鸡蛋切成四瓣。烟熏火腿切成小块。烹调豆子。奶酪切成小块。把所有的东西加入蔬菜色拉，在上桌前再加入用Pelzmann南瓜籽油调制的调料到色拉中。(丹丹)

库比斯霍夫·库勒 (K ürbis hof Koller) 简介

库比斯霍夫·库勒是一家小型的农作物产品家庭作坊，它位于享有温泉胜地美誉的施蒂利亚州东南部，那里有种植南瓜的传统。

库比斯霍夫·库勒只采用最优质的成熟南瓜果实和精选南瓜籽为原料。

此外，库比斯霍夫·库勒不断尝试开发新产品，诸如深受欢迎的南瓜籽青酱。

上海城市超市有售库比斯霍夫·库勒的产品。