

Flüssige Butter auf pflanzlicher Basis

Albaöl

Albaöl riecht und schmeckt wie Butter, ist cholesterinfrei, salzlos und frei von Milchbestandteilen

Als völlig neuen Ansatz beim Umgang mit Fetten bezeichnet der schwedische Speisefetthersteller Alba / Taste of Sweden sein Produkt Albaöl.

Die Pflanzenöl-Spezialität ist mit ihrer vielfältigen Einsatzweise, ihrem Geschmack, aber auch unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten durchaus eine Besonderheit.

«Voller Buttergeschmack, optimales Handling, aber deutlich billiger als Butter», so lauteten die Vorgaben für die Produktentwickler des schwedischen Margarineherstellers Alba. Hintergrund: Schwedischen Gastronomen stiessen seinerzeit die stetig steigenden Butterpreise sauer auf, viele Köche suchten nach einer Alternative, die möglichst auch noch cholesterinfrei sein sollte. Bei Alba erkannte man die Chance, hier ein völlig neues Produkt für die Gastronomie zu kreieren, sozusagen eine «flüssige Butter» auf pflanzlicher Basis. Am besten aus Raps, denn der gedeiht bei Alba direkt vor der Haustür. Das südschwedische Schonen ist bekannt für seine hochwertigen Rapsorten.

Nach zweijähriger Entwicklungszeit war man so weit: Albaöl, eine extrem dünnflüssige, ergiebige Ölzubereitung war geboren. Das Produkt ist rein pflanzlich, es basiert auf gepresstem schwedischem Rapsöl, wobei nur die erste Pressung Verwendung findet, es ist cholesterinfrei, salzlos und enthält auch keine Milchbestandteile. Dennoch schmeckt und riecht es auf Grund seiner Aromatisierung wie frische Butter. Eine Fettbasis, die immer dann zum Einsatz kommt, wenn eigentlich Butter angesagt wäre, aber aus Kosten- oder Handlinggründen nicht in Frage kommt.

Albaöl wirkt wegen der speziellen Lecithinzugabe wie ein Konzentrat und ist damit extrem ergiebig. Zudem lässt es sich aufgrund seiner Dünnflüssigkeit mittels Handpumpzerstäuber (direkt aus dem Kanister) problemlos aufbringen und schneit als hauchdünner Fettfilm auf Kippfanne, Grillplatte, Backblech oder im Konvektomaten zubereitete Speisen. So lassen sich nach Unternehmensangaben im Vergleich zu herkömmlichen Fetten je nach Bratgut bis zu 90 Prozent Fett und damit Kosten sparen. Da der Rauchpunkt bei ca. 220 Grad liegt, sind fast alle Garungsprozesse möglich. Durch die Sprühmethode wird unkontrolliertes Verküppen von Fett vermieden.

Albaöl lässt sich aufgrund seiner Emulgierfähigkeit ebenso mit Wasser oder Essig mischen, weshalb besonders kalorienarme Dressings herstellbar sind. So kann auch hier der Fettgehalt auf ein Minimum reduziert werden. Wenn es um die Zubereitung empfindlicher Saucen à la Béarnaise oder Hollandaise geht, spielt Albaöl eine weitere Stärke aus. Denn zum einen entfällt das zeitraubende Schmelzen und Abscheiden, wie es bei Butter oder Margarine erforderlich ist. Auch bezahlt man bei Albaöl nicht teuer für Wasser, das in Butter und Margarine enthalten ist, da Albaöl zu 100 Prozent aus Fett besteht. Zum anderen gerinnen mit Albaöl zubereitete Saucen nicht. Auch lassen sich mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahrte Saucen im Wasserbad problemlos wieder erhitzen - auch hier gänzlich ohne Gerinnungsgefahr. Der leicht buttrige Geschmack verleiht jeder Sauce eine besondere Note - und das gänzlich cholesterinfrei. Als «ausgelassene Butter» ist Albaöl in der Spargelsaison der Hit.

Albaöl wird in der 1-Liter-Flasche sowie im 10-Liter-Kanister angeboten. Die Haltbarkeit wird mit einem Jahr ab Herstellungsdatum bei Raumtemperatur angegeben.

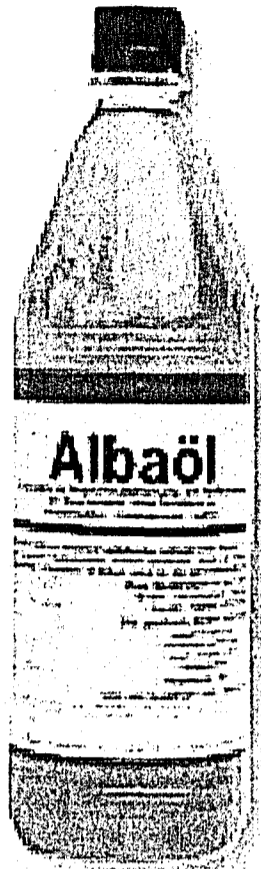
Albaöl ist erhältlich bei:

S'Stähauer's Gmüeslada, Triesen
Landstrasse 236, Tel: +423 392 43 02

Gmüeslada Walser, Vaduz
Altenbach 13, Tel: +423 232 10 54

Taste of Sweden

Kindle André Anstalt, Triesen
Landstrasse 199, 9495 Triesen
Tel: +423 392 43 20, Fax: +423 392 43 10
e-mail: akanstalt@adon.li



KUNSTSCHULE

LIECHTENSTEIN

vorkurs 03/04

Anmeldung zur Aufnahmeprüfung
bis 17. April 2003 unter www.kunstschule.li

Der Vorkurs der Kunstschule Liechtenstein ist eine einjährige Vollzeitausbildung für Jugendliche mit abgeschlossener obligatorischer Schulzeit, die eine Lehre in einem gestalterischen Beruf anstreben oder eine Berufsfachschule besuchen möchten.

essanestrasse 11
9492 eschen
tel +423 375 05 05
fax +423 375 05 06
e-mail office@kunstschule.li
www.kunstschule.li

VOLKS BLATT | BEKANNTSCHAFTEN

Für nur 1 Franken!

0906 219 219

Günstig telefonieren
mit heissen Frauen
aus Deiner Gegend!

Nur bei G.G. fallen ab 3 Minute
Taktfr. 423 Min A.F.



Sie ist sanft, zärtlich, natürlich. Lisa, 44 J. Angest., geschieden, eine erwachsene Tochter, ist schlank, lebenslustig, unkompliziert. Sie liebt Natur, Tiere, Wandern, Langlaufen, Kochen, Jassen, Familienleben, Basteln. Sie sucht Zärtlichkeit, ein ruhiges Leben. Er: 45-60 J., falls jung geblieben, einfach, nett. 031 351 85 85, 062 771 82 82, 071 888 80 80, 041 210 68 68, Leben zu Zweit



Ein Lächeln im Blick und ein Herz zu verschenken! Sie heisst Beatrice, ist 28 J. alt, blond, hübsch, graziös, schlank, sanft, zärtlich, sie liebt Natur, Tiere, Musik, Ski, Wanderungen, mit Freunden ausgehen. Angestellte, etwas zurückhaltend, sie kennt die wahre Liebe noch nicht. Sind Sie 28-36 J. alt, ehrlich, standfest? Wenn ja, Beatrice möchte Sie kennen lernen. 071 888 80 80, 041 210 68 68, Leben zu Zweit

Bruno, 50/188

Gut aussehend, schlank, sportlich ... kurz: ein wirklich toller Mann! Er ist seit ein paar Jahren allein erziehender Vater von fast erwachsenen Kindern. Sie sind ein gut eingespieltes Team und brauchen weder eine Ersatzmutter noch eine Putzfrau. Was Bruno braucht, ist eine Partnerin, mit der er sich unterhalten kann, die er in den Arm nehmen kann, zusammen ein Glas Wein, ein Abendessen in einem feinen Lokal, gemeinsame Spaziergänge, romantische Abende zu zweit, gute Gespräche führen ... Er hat viel mehr zu bieten als gutes Aussehen - Herz, Zärtlichkeit, Liebe, Lachen, Leben... 071 944 36 16, PV Ursula Schütz, Zuzwil, www.niemehrallein.ch

0137 02332