

Alle unsere Produkte sind in verschiedenen Größen erhältlich, zum Teil auch in Bayern-Bio oder demeter-Qualität

100% BIO-QUALITÄT

Im Herzen des Allgäus, dort, wo man gerne Urlaub macht – weil es schön ist und es gesundes und leckeres Essen gibt – liegt die Wurzel der Allgäuer Ölmühle.

Als Bioland-Bauern war es für die Gründerfamilie Dopfer stets das Ziel, regionale Produkte direkt zu verarbeiten und zu vermarkten – ganz im Sinne des geschlossenen Biokreislaufs. Was 2004 mit der Pressung von kleinen Mengen Raps als Treibstoff für eigene Traktoren begann, hat sich über erste Pressungen von Speiseölen und Lohnpressungen über die Jahre kontinuierlich weiterentwickelt.

Heute sind wir eine Bioland, Bayernbio und Demeter zertifizierte Ölmühle mit einem Sortiment von über 25 verschiedenen kaltgepressten Ölen in Bio-Qualität.

Als Familienbetrieb und Manufaktur legen wir besonderen Wert auf Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit und verarbeiten nur beste Rohstoffe, aus denen wir täglich frische Essige, teilentölte Mehle, Proteine und kaltgepresste Öle aus erster Pressung produzieren.

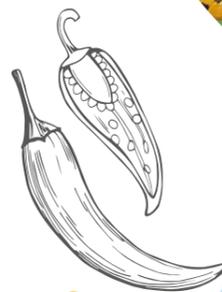


QUALITÄT WIE WIR SIE VERSTEHEN

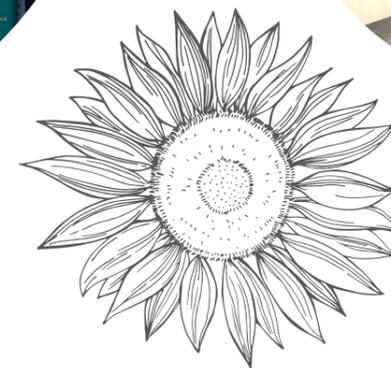
Ausgesuchte Bio-Ölsaaten, -Kerne und -Nüsse sind kostbar und um hochwertige Produkte zu liefern, ist perfekte Rohware notwendig. Daher werden bei uns alle Rohstoffe und Endprodukte nach strengen Qualitätskriterien kontrolliert.

Wo verfügbar, verarbeiten wir regionale Ölsaaten und Nüsse aus anerkannt ökologischem Anbau, die wir auf Herz und Nieren testen. Für unsere Qualitätssicherung gehen wir weit über die gesetzlichen Vorgaben hinaus. Schon die Rohware wird sowohl beim Produzenten als auch bei der Anlieferung in der Ölmühle kontrolliert und verkostet. Während der Produktion folgen weitere Qualitätskontrollen, nach Pressung und Filterung ebenso.

Den Abschluss bildet die Verkostung durch unsere Geschmacksprofis! Erst wenn wir alle zu 100% vom Geschmack überzeugt sind, gehen die Produkte in den Verkauf.



Zertifizierungen und Verbände:



Allgäuer
ÖLMÜHLE



EINE BIO-MANUFAKTUR STELLT SICH VOR

regional
ökologisch
innovativ

Heisinger Straße 45 · D-87437 Kempten
Tel.: +49-831-960 986-11
info@gutes.bio · www.allgäuer-ölmuehle.de
Werksverkauf: Mi. + Fr. jeweils 8.30 bis 12 Uhr



QR-Code scannen und einkaufen!



KÜCHENSCHÄTZE

Diese Öle dürfen in keiner Küche fehlen. Nutzen Sie unsere große Auswahl an verschiedenen Küchenchampions täglich zum Braten, Frittieren oder Verfeinern kalter und warmer Speisen.

BIO BRATÖL
BIO DISTELÖL
BIO KOKOSÖL
BIO OLIVENÖL GRIECHISCH
BIO OLIVENÖL ITALIENISCH
BIO RAPSÖL
BIO SESAMÖL
BIO SONNENBLUMENKERNÖL

Die
Küchenklassiker
für das tägliche
Genusserlebnis



MAL PROBIEREN?

Alle unsere Öle sind auch
in 40ml Probierflaschen
erhältlich



Lieferanten
für Vitalität und
Ausgeglichenheit

BIO LEINÖL
BIO LEINDOTTERÖL
BIO WEIZENKEIMÖL

VITALÖLE

Eine bewusste Ernährung ist
der Grundbaustein für unser
Wohlbefinden. Nutzen Sie unsere
Gesundheitsöle, um die Kräfte der
Natur zu unterstützen und
Speisen zu Verfeinern.



BIO ARGANÖL
BIO BORRETSCHÖL
BIO MANDELÖL
BIO MARIENDISTELÖL
BIO NACHTKERZENÖL
BIO SCHWARZKÜMMELÖL

Wohltuend
und
bekömmlich

SPEZIALÖLE

Der hohe Gehalt an Vitaminen
und ungesättigten Fettsäuren
macht unsere Spezialöle zu
wahren Champions, nicht
nur für die Küche.



ESSIGE

Neben unserer großen Auswahl
hochwertiger Öle dürfen die passenden
Essige nicht fehlen. Eine exquisite
Auswahl italienische Balsamico-Sorten
wird durch spannende Fruchtsig-
Zubereitungen ergänzt.

BIO ACETO BALSAMICO
BIO APFEL BALSAMICO
BIO CONDIMENTO
CLASSICO BIANCO
BIO GRANATAPFEL & ESSIG
BIO HIMBEER & ESSIG
BIO KIRSCH & ESSIG



Mit ganzen
Früchten angesetzt,
für einen fruchtigen
Geschmack

GOURMETÖLE

Aus ausgewählten Rohstoffen
gewonnen, bestechen unsere
Kern- und Nussöle durch ihren
einzigartigen Charakter und ihr
sortentypisches Aroma.

Geschmacks-
erlebnisse für
Feinschmecker

GERÖSTET? UNGERÖSTET?

Durch eine schonende Röstung
von Nüssen, Samen und Saaten
werden die arttypischen Aromen
intensiviert und interessante
Öl-Varianten entstehen.

BIO HANFÖL
BIO HASELNUSSÖL
BIO KÜRBISKERNÖL GERÖSTET
BIO KÜRBISKERNÖL UNGERÖSTET
BIO WALNUSÖL
BIO TRAUBENKERNÖL



WÜRZÖLE

Bestes natives Olivenöl kombiniert
mit der fruchtigen Frische der Zitrone,
der angenehmen Schärfe von Chili,
oder dem mediterranen Geschmack
von Knoblauch oder Kräutern,
verleihen Speisen
das gewisse Etwas.

BIO WÜRZÖL CHILI
BIO WÜRZÖL BASILIKUM
BIO WÜRZÖL KNOBLAUCH
BIO WÜRZÖL ROSMARIN
BIO WÜRZÖL ZITRONE



MEHLE UND PROTEINE

Aus dem bei der Kaltpressung von
Ölen entstehenden Presskuchen
gewinnen wir durch mikrofeine
Vermahlung teilentölte Mehle und
Proteine, die einen hohen Gehalt an
Eiweiß und wertvollen Nähr- und
Ballaststoffen enthalten.

Wichtige Bausteine
einer gesunden
Ernährung – wenig
Kohlenhydrate,
hoher Nährwert

