



## NATURAL PRODUCTS & DRUGS

LIST KEG

A-9800 Spittal/D. - Rizzistraße 1  
Tel: 04762/44340 Fax: 04762/44380  
e-mail: office@np-d.com, www.np-d.com

### Mit NP&D in den Sommer!

Sommerlich leichte Küche mit Naturölen von NP&D

- Aprikosenkern-Öl, schwach aromatisch, wichtige Fettsäuren
- Avocado-Öl, milder Geschmack, Vitamine A,B,D und E, Biotin u. Lecithin
- Distel-Öl (Saflor), kräftiger Geschmack, Diätspeiseöl, cholesterinsenkend
- Hanf-Öl, aromatisch, hoher Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren
- Haselnuss-Öl, nussiges Aroma, hoher Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren
- Kürbiskern-Öl, Fruchtsäuren, Lecithin, Carotin, aromatisch, cholesterinsenkend
- Macadamianuss-Öl, nussiges Aroma, cholesterinsenkend
- Mandel-Öl, nussiges Aroma, vielseitig verwendbar
- Mohn-Öl, cholesterinsenkend, sehr vielseitig
- Traubenkern-Öl, schwach charakteristischer Geschmack, wichtige Fettsäuren, hoher Rauchpunkt
- Walnuss-Öl, nussig, Linol- und Linolensäure

Die angeführten Öle eignen sich natürlich nicht nur zur Verarbeitung in allerlei kosmetische Produkte sondern sind auch zum Verzehr vorzüglich geeignet.

Die Öle enthalten viele wichtige Fettsäuren und Vitamine und geben Ihren Sommersalaten eine besondere Note.

**Traubenkernöl**– vielseitig einsetzbar – ist außerdem wegen seines hohen Rauchpunktes wunderbar **zum Braten** geeignet. Ebenso zum Braten geeignet ist **Haselnussöl**.

- Aprikosenkernöl: Kohlrabisalat mit Orangen
- Avocadoöl: Gemischte Bohnen mit Avocado
- Haselnussöl Honig-Dressing
- Haselnussöl Kichererbsensalat mit Melone
- Haselnussöl Kräutersalat mit Ei-Schinken und Joghurt
- Kürbiskernöl Blumenkohlsalat auf Lollo Rosso
- Kürbiskernöl Rucolasalat mit Sojasprossen
- Kürbis/Mandel Spinat mit weißen Bohnen
- Kürbis/Mandel Kokos-Orangen Marinade
- Mandelöl Mandel-Emulsion
- Mandelöl Amaretto-Dressing
- Traubenkernöl Frühlingszwiebeln in Riesling
- Traubenkernöl Carpaccio von Gemüse
- Traubenkernöl Traubenkern-Estragon-Dressing
- Traubenkernöl Gemüse-Dressing
- Traubenkernöl Kaninchen mit Erbsen, Spargel und Minze
- Traubenkernöl Karfiolkräpfen mit Schnittlauchvinaigrette
- Traubenkernöl Shrimpsalat mit pikantem Toast
- Walnussöl Kartoffelrösti und marinierte Schwammerln/Pilze
- Walnussöl Dinkellaibchen mit Pfeffer.-Paprika-Sauce
- Walnussöl Balsamico-Nuss-Dressing
- Walnussöl Salatteller mit Hähnchennuggets

Viel Freude beim Zubereiten Ihrer Speisen mit Naturölen von NP&D und guten Appetit!



## NATURAL PRODUCTS & DRUGS

LIST KEG

A-9800 Spittal/D. - Rizzistraße 1  
Tel: 04762/44340 Fax: 04762/44380  
e-mail: office@np-d.com, www.np-d.com

### Tipps für die Hautpflege im Sommer:

Zur Behandlung von beanspruchter Haut infolge zu langen Sonnenbades eignen sich folgende Ölmischungen aus Trauben- bzw. Mandelöl mit ätherischen Ölen:

- *Kühlende Mischung*                      Mandelöl mit Römischer Kamille und Pfefferminze  
*Weich und leicht minzig*
- *Erfrischende Mischung*                Traubenkernöl mit Lavendel und Petit Grain
- *Beruhigende Mischung:*                Aprikosenkernöl mit Benzoe und Orangeschale  
*Fruchtig und vanillig*
- *Hilfe bei Sonnenbrand*                Mandelöl mit Lavendel, Pfefferminze und Palma Rosa

Diese Mischungen auf die betroffenen Stellen auftragen – am besten wirkt das abends.  
(auf Anfrage).

### Natürlicher Schutz vor Insekten:

- Ölmischungen mit Patchuli und Lavendel oder Zitronengras (Lemongras)
- Arthrobene Grün