



THOMAS MARUGG WEINGUT





TRAUBENKERNÖL

Unser Delikatess-Traubenkernöl wird aus Kernen von sonnenge-reiften Weintrauben (Pinot Noir) gewonnen. Rund zwei Wochen wird der Traubentrester getrock-net, bevor die Kerne ausgetrennt und extrahiert und kaltperesst werden. Nach fünfmonatiger Se-dimentationszeit ohne Filtration ist das edle mostig-traubige Oel genussbereit.

RAPSÖL

Unsere sorgfältig kultivierten Rapspflanzen aus Bad Ragaz, liefern das hochwertige Grundpro-dukt für ein naturreines Rapsöl. Kalt gepresst, zwei Monate ausge-klärt, ohne Filtration abgefüllt und reich an ungesättigten Omega-3-Fettsäuren, bietet dieses flüssige Gold viel Geschmack aus der klei-nen Flasche.

Unsere Delikatess-Öle verarbeiten wir schonend damit alle wertvollen Vitamine und Aromen für den unbegrenzten Genuss und Ihre Gesundheit, erhalten bleiben. Beide Öle bewähren sich in der kalten wie warmen Küche bestens. Wir wünschen viele kreative und genussfreudige Momente!

Weingut Marugg
Thomas Marugg
Ausserdorf
CH-7306 Fläsch

Telefon + 41 (0)81 302 14 43
Fax + 41 (0)81 302 14 09
th.marugg@marugg-weine.ch
www.marugg-weine.ch

