

**EINHEIMISCHES  
ÖL FÖRDERN?**

**JA**

**ECHT SCHWEIZERISCH.  
100% MEIN GESCHMACK.**

**Jetzt wählen. Im Laden:**



# HUILE DE NOIX VAUDOISE AOP



## ROHSTOFF

Das Walnussöl «Huile de noix vaudoise» AOP\* wird nach traditioneller handwerklicher Methode aus Walnüssen gepresst, die ausschließlich aus dem Waadtland stammen.



## KULINARISCHES

Das Walnussöl «Huile de noix vaudoise» AOP wird als Salatöl sowie als Gewürz wegen seiner aromatischen Eigenschaften begehrt. Es gilt heute als Premium-Produkt.



## GEOGRAFISCHES GEBIET

Die Erzeugung, Trocknung, Lagerung, das Aufbrechen und Entkernen, Rösten, Pressen und Verpacken des Öls erfolgen ausschliesslich im Kanton Waadt.



## HERSTELLUNG

Waadtländer Walnüsse werden im Herbst eingesammelt. Sie dürfen nicht zu lange auf dem Boden liegen, da sie sonst verschimmeln würden. Sie werden schnell getrocknet und dann gebrochen, damit die Schale vom Kern getrennt wird. Die Walnusskerne gelangen in die Ölmöhlen und werden zu einer feinen und kompakten Paste zerkleinert. Diese Paste wird etwa zwanzig Minuten lang geröstet, um die Aromen zu verdichten und die goldenen Farbpigmente auf dem Waadtländer Walnussöl zu fixieren. Anschliessend wird es gepresst und das zurückgewonnene Öl wird vom Rest der Walnusspaste getrennt. Das gepresste Walnussöl wird einige Tage ruhen gelassen, damit die natürliche Sedimentation ihm perfekte Reinheit und Glanz verleiht. Das fertige Produkt kann dann in undurchsichtige Behälter abgefüllt werden, damit es durch Lichtstrahlen nicht oxidiert und dieses aussergewöhnliche Öl nicht ranzig wird.

## AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Das Walnussöl «Huile de noix vaudoise» AOP ist durchsichtig klar mit leicht bräunlich-goldenen Reflexen. Sein Röstgeschmack erzeugt eine Explosion intensiver und kräftiger Aromen, die an süsse Mandeln und an Brotkrusten mit einer feinen Honignote erinnert. Im Abgang ist eine leicht Bitterkeit wahrnehmbar.

## GESCHICHTE

Walnussbäume gehören mindestens seit der Römerzeit zur Waadtländer Landschaft. Die Erzeugung von Walnussöl ist seit dem Ende des 13. Jh. nachgewiesen. Die handwerkliche Methode der Walnussölerzeugung durch Warmpressung, die bereits vor dem 16. Jh. praktiziert wurde, ist seit dem 18. Jh. bis in unsere Tage dokumentiert und gehört zum kulinarischen Erbe des Waadtlands.

## VERKAUFSFORM

Das Waadtländer Nussöl wird in Flaschen in unterschiedlichen Grössen verkauft.



## Interprofession Huile de noix vaudoise AOP

Moulin de Sévery  
Route du Moulin 10  
1141 Sévery

T 021 800 33 33

F 021 800 03 33

✉ [info@mouлиндesevery.ch](mailto:info@mouлиндesevery.ch)

Facebook [mouлиндesevery](https://www.facebook.com/mouлиндesevery)

🏠 [www.mouлиндesevery.ch](http://www.mouлиндesevery.ch)

Instagram [mouлиндesevery](https://www.instagram.com/mouлиндesevery)

## Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26  
3007 Bern  
T 031 381 49 53

✉ [info@aop-igp.ch](mailto:info@aop-igp.ch)

🏠 [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)

Facebook [aopigp](https://www.facebook.com/aopigp) Instagram [aopigp](https://www.instagram.com/aopigp)

\*AOP ist die geschützte Ursprungsbezeichnung eines Produkts und steht für «Appellation d'Origine Protégée».