

Artikelnummer 25111	GTIN-Stück  4 031192 251112	GTIN-Verpackung  4 031192 251174	eco-ID 95282	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

Ölmühle Solling



Qualität

EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-039 | GfRS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Allgemeines

Dieses reine Öl wird aus Sanddornfruchtfleisch mühlenfrisch kalt gepresst. So bleiben wertvolle Inhaltsstoffe besonders gut erhalten. Sanddornfruchtfleischöl enthält mindestens 25% einfach ungesättigte Palmitoleinsäure. Löffelweise pur genießen, auch äußerlich zur Hautpflege geeignet.



Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Sanddornfruchtfleischöl wird meist nur in Kombination mit anderen Ölen verwendet. Ein Spritzer davon an Frucht- und Gemüsedrinks, zum Müsli oder an Dippys und Dressings überrascht durch eine frisch-fruchtige Note.

Herstellung

Sanddornfruchtfleischöl wird aus dem Fruchtfleisch vollreifer Sanddornfrüchte (*Hippophae rhamnoides*) durch ein schonendes Nassmahlverfahren kalt gepresst. So bleiben wertvolle Begleitstoffe wie die natürlichen Vitamine A, E und K und das Lecithin am besten erhalten. Die natürlichen Carotinoide färben das Fruchtfleisch leuchtend orange. Sanddornöl schmeckt fruchtig intensiv und wird daher nur in geringer Menge anderen Ölen oder Speisen beigemischt. Es enthält mindestens 25 % einfach ungesättigte Palmitoleinsäure, eine einfach ungesättigte Fettsäure, die in größerer Menge sonst nur in tierischen Fetten vorkommt. Da sie ein wichtiger Bestandteil des menschlichen Hautfettes ist, erklärt sich über den Palmitoleinsäuregehalt die schützende und regenerierende Wirkung des Fruchtfleischöls auf Haut und Schleimhäuten. Löffelweise pur genießen, oder auch äußerlich zur Hautpflege geeignet. Die Begleitstoffe wirken antibakteriell, sind zell- und membranschützend (antioxidativ) und immunstärkend. ---> Lesetipp

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl und dunkel aufbewahren, nach dem Öffnen zügig verbrauchen.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier



Sanddornöl, 100ml



Artikelnummer 25111	GTIN-Stück  4 031192 251112	GTIN-Verpackung  4 031192 251174	eco-ID 95282	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Weitere Eigenschaften

vegan ✓

vegetarisch ✓

Artikelnummer 25111	GTIN-Stück  4 031192 251112	GTIN-Verpackung  4 031192 251174	eco-ID 95282	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Süßung..... nicht gesüßt

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos..... Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-039
Welcher Standard wird erfüllt.....

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Inverkehrbringer..... Ölmühle Solling GmbH; Höxtersche Str. 3, 37691 Boffzen, Deutschland
Name Inverkehrbringer..... Ölmühle Solling GmbH
Straße Inverkehrbringer..... Höxtersche Str. 3
PLZ Inverkehrbringer..... 37691
Ort Inverkehrbringer..... Boffzen
Land Inverkehrbringer..... Deutschland

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 3700 kJ / 900 kcal
Fett..... 100 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 35,6 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren..... 57,6 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren..... 6,8 g
Kohlenhydrate..... 0 g
davon Zucker..... 0 g
Ballaststoffe..... 0 g
Eiweiß..... 0 g
Salz..... 0 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Flasche
Verpackungsmaterial..... Glas

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... leicht nussig, süsslich
Geruch..... nussig, süß duftend
Konsistenz..... flüssig