CHARAKTERISTIK

Kernig-fruchtiges Aroma mit intensivem Sonnenblumengeschmack.

ANWENDUNG

Kalte Küche oder zum Dünsten, nicht stark erhitzen.

GESUNDHEIT

Kaltgepresst senkt es das Risiko von Herz-Kreislauf-Erkrankungen und ist aus ernährungsphysiologischer Sicht empfehlenswert.

BESONDERHEIT

Unser Sonnenblumenöl zeichnet sich besonders durch einen hohen Anteil an Vitamin E, und K, sowie einen sehr hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren aus.

FRISCHEGARANTIE FÜR ALLE ÖLE

Wir verarbeiten immer kleine Mengen, dadurch garantieren wir Ihnen jederzeit ein frisch gepresstes Öl. Gerade Lein- und Hanföl sind aufgrund ihres hohen Gehalts an wertvollen alpha-Linolsäuren weniger lange haltbar als andere Sorten. Die geöffnete Flasche sollte daher im Kühlschrank gelagert und innerhalb weniger Wochen aufgebraucht werden.

CHARAKTERISTIK

Leicht herb, mit grünen und krautigen Aromakomponenten.

ANWENDUNG

Kalte Küche, sollte nicht erhitzt werden.

GESUNDHEIT

Positive Wirkung auf Stoffwechselstörungen sowie Hauterkrankungen und trägt zur Senkung des Cholesterinspiegels bei.

BESONDERHEIT

Unser Hanföl zeichnet sich durch das optimale Verhältnis der lebenswichtigen Omega-3 und Omega-6-Fettsäuren aus. Außerdem werden dem Öl gute Eigenschaften bei der Hautpflege zugesprochen. Der hohe Fettgehalt des Öls wirkt beruhigend auf schuppende, raue und entzündliche Haut.



CHARAKTERISTIK

Unser kaltgepresstes Leinöl hat einen nussig-brotartigen Geschmack

ANWENDUNG

Kalte Küche, sollte nicht erhitzt werden.

GESUNDHEIT

Schon 1-2 Esslöffel am Tag senken das Risiko von Herzerkrankungen, Diabetes mellitus sowie einigen Krebserkrankungen. Auch bei Verdauungsbeschwerden werden diesem Öl positive Eigenschaften zugeschrieben.

BESONDERHEIT

Unser Leinöl hat den höchsten Anteil an wichtigen Omega-3-Fettsäuren aller Speiseöle. Omega-3-Fettsäuren senken den Cholesterinspiegel, vor allem das negative LDL-Cholesterin.

