



Bio-Mandelöl

kalt gepresst

reich an wertvollen ungesättigten Fettsäuren
mild-nussiger Geschmack

Hochwertiges Speiseöl, das aus ungerösteten, blanchierten Bio-Süßmandeln (*Prunus dulcis*) durch schonende Kaltpressung gewonnen wird. Sein hoher Gehalt an gesunden Inhaltsstoffen, wie zum Beispiel die einfach ungesättigte Fettsäure Ölsäure, macht es besonders wertvoll. Der Ersatz von gesättigten Fettsäuren durch ungesättigte Fettsäuren in der Ernährung trägt nachweislich zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei. Mandelöl zeichnet sich durch eine klare, hellgelbe Farbe und einen dezent nussigen, milden Geschmack aus, was es zur idealen Basis für Dressings und Marinaden macht. Auch für die Zubereitung von Salaten, Rohkost, Backwaren, Müslis, Desserts, Schonkost sowie Baby- und Kindernahrung eignet es sich hervorragend.

Zutaten: 100 % **Mandelöl** aus kontrolliert biologischem Anbau.

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert	3693 kJ/882 kcal
Fett	100 g
davon	
- gesättigte Fettsäuren	8 g
- einfach unges. Fettsäuren*	71 g
- mehrfach unges. Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	0 g
- davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

* davon 70 % Ölsäure

Bitte gut verschlossen, dunkel und kühl aufbewahren.

Der Verzehr von Bio-Mandelöl ersetzt nicht eine abwechslungsreiche, ausgewogene Ernährung und eine gesunde Lebensweise.



DE-ÖKO-001
EU/Nicht-EU-Landwirtschaft

Inhalt 250 ml

Art.-Nr.: 687

Eti0922