



Bio-Leinöl

aus kontrolliert biologischem Anbau, kalt gepresst

Dieses kostbare Leinöl wird aus den reifen Samen ausgewählter Leinsaat (*Linum usitatissimum*) aus kontrolliert biologischem Anbau durch schonende, mechanische Kaltpressung gewonnen. Alle wertvollen Fettbegleitstoffe sowie der charakteristische, aromatische Geschmack bleiben dadurch erhalten. Es zeichnet sich durch einen besonders hohen Anteil an Linolensäure sowie den höchsten natürlichen Omega-3-Fettgehalt von ca. 56 % aus. In der feinen Küche wird Leinöl für sein nussiges, leicht bitteres Aroma geschätzt und passt gut zum Beispiel zu Salat, Kartoffeln, zarten Gemüsen, Quark und Quark-Mischungen.

Verwendung: Da Leinöl sehr empfindlich und anfällig für Oxidationen ist, sollten Sie Leinöl auf keinen Fall erhitzen, sondern in der kalten Küche verwenden. Einmal angebrochen, sollten Sie es kühl und dunkel lagern, am besten im Kühl- oder Gefrierschrank, und innerhalb kurzer Zeit aufbrauchen.

Durchschnittliche Nährwerte:	pro 100 ml
Brennwert:	3682 kJ/896 kcal
Fett:	92 g
davon:	
- gesättigte Fettsäuren:	9 g
- einfach ungesättigte Fettsäuren:	17 g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren*:	66 g
Kohlenhydrate:	0 g
- davon Zucker	0 g
Eiweiß:	0 g
Salz:	0 g

*Gehalt an:

Omega-3-Fettsäuren (Alpha-Linolensäure): 52 g

Omega-6-Fettsäuren (Linolsäure): 14 g



DE-ÖKO-006

EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Inhalt 250 ml

Art.-Nr.: 658

Eti0922