



Bio-Arganöl geröstet

Gourmet-Speiseöl aus kontrolliert biologischem Anbau

Bio-Arganöl geröstet wird aus dem gerösteten Samen des im südwestlichen Marokko wachsenden Arganbaumes (*Argania spinosa*) nach traditioneller, aufwendiger Berberart gewonnen. Als kostbares Gourmet-Speiseöl hat es in der anspruchsvollen Küche einen festen Platz gewonnen. Arganöl besteht zu ca. 80 % aus biologisch aktiven ungesättigten Fettsäuren, insbesondere Linol- und Oleinsäuren, welche zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut beitragen (ab 10 g Linolsäure/Tag). Dies entspricht ca. 30 g Bio-Arganöl geröstet. Mit seinem leicht nussigen Aroma eignet es sich besonders gut zum Verfeinern von Salaten und warmen Speisen, kann aber auch pur (1-3 Teelöffel täglich) eingenommen werden.



Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert:	3770 kJ / 900 kcal
Fett:	100 g
davon:	
- gesättigte Fettsäuren:	< 20 g
- einfach ungesättigte Fettsäuren:	ca. 45 g
davon Öleinsäure:	ca. 43 g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	ca. 35 g
davon Linolsäure:	ca. 30 g
Kohlenhydrate:	0 g
Eiweiß:	0 g
Salz:	0 g

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



DE-ÖKO-001
Nicht-EU-Landwirtschaft

Bitte kühl lagern.

Inhalt 250 ml

Art.-Nr.: 659

Eti0217