



## Bio-Sacha-Inchi-Öl

### Wissenswertes:

Sacha-Inchi-Öl wird aus der Inka-Nuss (*Plukenetia volubilis*) gewonnen, einer Pflanze, die in den tropischen Regionen der peruanischen Anden beheimatet ist. Das Öl, das durch rein mechanische Kaltpressung aus den Samen der Pflanze gewonnen wird, gilt als eines der besten Öle der Welt. Es besitzt einen milden, leicht nussigen Geschmack, der sehr gut mit Salaten und kalten Gerichten harmoniert. Aufgrund seines hohen Rauchpunktes (255 °C) kann es auch bedenkenlos zum Kochen, Braten oder Backen verwendet werden. Bemerkenswert sind der außergewöhnlich hohe Anteil und die ideale Zusammensetzung der enthaltenen Omega-3-, Omega-6- und Omega-9-Fettsäuren. Weitere positive Eigenschaften, die sich unter ernährungsbewussten Anwendern schnell herumgesprochen haben, küren Sacha-Inchi-Öl zu einem wertvollen „Superfood“, das diese Bezeichnung wirklich verdient!

**Zutaten:** 100 % Sacha-Inchi-Öl (*Plukenetia volubilis*) aus kontrolliert biologischem Anbau.

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert	3700 kJ/900 kcal
Fett	100 g
davon	
- gesättigte Fettsäuren	7 g
- einfach unges. Fettsäuren	9 g
davon Ölsäure (Omega-9)	9 g
- mehrfach unges. Fettsäuren	84 g
davon Alpha-Linolensäure (Omega-3)	48 g
Linolsäure (Omega-6)	36 g
Kohlenhydrate	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

**Verzehrempfehlung:** Beginnen Sie mit 1 Teelöffel täglich und steigern Sie die Menge je nach Bedarf langsam auf max. 1-2 Esslöffel täglich.

Bitte gut verschlossen, dunkel und kühl aufbewahren.



DE-ÖKO-001  
Nicht-EU-Landwirtschaft

### Inhalt 250 ml

Art.-Nr.: 684

Eti0320