

Arganöl Bio - naturbelassen- kaltgepresst

Der Arganbaum (biol. Argania spinosa) existiert seit über 2 Millionen Jahren . Er ist gehört daher mit zu den ältesten Bäumen unserer Erde. Ein einziger Baum kann bis zu 400 Jahre alt werden. Die weltweit einzigen Beständen dieses seltenen Baumes existieren nur noch in Marokko. Ausschließlich auf einem 820 000 Hektar großen Gebiet im Südwesten des Landes ist er noch zu finden. Im Jahre 1998 wurde das marokkanische Argangebiet in der Liste der Biosphärenreservate der UNESCO aufgenommen. Der Arganbaum gedeiht nirgendwo anders. Allein dieses seltene Vorkommen des Baumes und der Früchte aus denen das wertvolle Öl gewonnen wird machen das Arganöl so wertvoll.

Der Arganbaum besitzt sehr dornigen Äste. Daher werden die Früchte nicht gepflückt. Die marokkanischen Berberfrauen und ihre Familien warten bis diese vollreif auf den Boden fallen, um sie anschließend besonders sorgsam mit der Hand auszulesen. Der Arganbaum ist einer der wenigen Bäume unserer Erde, der Früchte und Blüten gleichzeitig trägt. Daher ist es auch nicht möglich den Baum zu schütteln um an die Früchte heran zukommen. Denn würden die Berberfamilien dies probieren so fielen auch die Blüten zu Boden und es wäre die Ernte des Folgejahres verloren.

Auf Dächern der Berberbehausungen werden die reifen Früchte getrocknet damit sie später zu Arganöl verarbeitet werden können. Nach dem Trocknungsvorgang wird trockene, ungenießbare Fruchtfleisch von der Nuss getrennt. Die in den Nüssen enthaltenen "Mandeln" werden durch weiteres Knacken aus der Nuss befreit. Anschließend werden die Arganmandeln in Steinmühlen zu einem feinen Teig vermahlen. Danach wird der Mandelteig mit etwas abgekochtem keimfreiem Wasser so lange mit den Händen geknetet, bis sich das Öl von den festen Bestandteilen, dem Ölkuchen, trennt. Dieser besonders beschwerliche Prozess wird in mühevoller Handarbeit seit Generationen von Berberfrauen unternommen.

Arganöl besitzt im Vergleich mit anderen Ölen einen ungewöhnlich hohen Anteil reich an Tocopherolen, den stärksten Vitamin-E-Verbindungen. Zudem ist Arganöl reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren (über 80%).

Das kaltgepresste Speiseöl aus gerösteten Argannüssen findet in der kalten wie in der warmen Küche Anwendung. Seine hochwertigen und geschmackvollen Inhaltstoffe sind ein wahrer Gaumenzauber und eine wahre Veredelung für Ihre Speisen. Arganöl als Speiseöl, verführt mit dem zarten Hauch gerösteter Mandeln und hat grundsätzlich einen sehr hohen Anteil an Vitamine E.

Als naturbelassenes, findet dieses hochwertige Öl neben der Anwendung in der Küche auch in der Kosmetik seine Anwendung.

Traditionell wenden die Berber das Öl kosmetisch wie folgt an:

Bei trockenem Haar: Strähne für Strähne bis in die Spitzen einmassieren und ca. 30 Minuten einwirken lassen. Gut ausspülen und Haare wie gewohnt waschen und frisieren.Sie werden überrascht sein wie weich sich Ihr Haar nach dieser Kur anfühlt.

Bei trockener Haut: Am besten abends oder gleich nach der Dusche auf der Haut einmassieren. Arganöl zieht besonders schnell in die Haut ein und wird diese wieder weich und geschmeidig erscheinen lassen.

Nährwertinformationen:

Durchschnittliche Werte je 100g

Brennwert	3696kj/ 899 kcal
Eiweiß	0g
Kohlenhydrate	0g
Fett	100g
- davon gesättigte Fettsäuren	19,4g
Cholesterin	0g
Ballaststoffe	0g
Natrium	<0,01g
zum Kochen geeignet	ja

marokkanisch deutsche cooperation

made.coop ist ein CSR-Projekt mit dem Ziel, eine Frauenkooperative aus Marokko dabei zu unterstützen, ihr hochwertiges, reines Arganöl zu fairen Konditionen auf europäischen Märkten anbieten zu können.

Produkt aus Marokko

Arganöl – das Geheimnis ewiger Jugend?

Oft sehen wir Prominente und denken wie machen die das? Die Jahre vergehen aber sie scheinen einfach nicht älter zu werden. In vielen Fällen hilft hier natürlich der Gang zum Schönheitschirurgen des Vertrauens, der mit Botox und Operationen nachhilft und versucht die natürliche Alterung aufzuhalten oder gar rückgängig zu machen. Doch diese Eingriffe sind zum großen Teil nicht nur gefährlich sondern so manches Ergebnis sieht auch sehr unnatürlich, ja befremdlich aus.

Andere so wie zum Beispiel Schauspielerinnen Catherine Zeta-Jones schwört auf natürliche Mittel. Die 46-jährige hat kaum eine Falte im Gesicht. Ihre Geheimwaffe ist Arganöl.

Das Öl findet also nicht nur als Gourmet-Speiseöl in der Küche seine Bestimmung, es kann weitaus mehr. Für die Schauspielerin scheint es ein wahrer Jungbrunnen zu sein. In einem Interview verriet sie, dass ihre Haut durch die sehr trockene Luft in Hotelzimmern regelrecht austrocknete und faltig wurde. Seit dem sie dies bemerkte, verwendet sie Arganöl. Sie trägt das Öl reichhaltig vor dem schlafen gehen auf ihr Gesicht auf, damit es über Nacht schön einziehen kann. Am nächsten Morgen startet sie dann erfrischt und regeneriert in den Tag.

Allerdings führte sie auch an, dass die wahre Hydratation von innen kommt. „Genug Wasser kann man nie trinken“. Auch das eigene Wohlbefinden spielt eine große Rolle „Glücklich sein, ist eins der besten Mittel um jung zu bleiben. Wenn du mit dir selbst zufrieden bist, strahlst du das auch nach außen“

Somit steht fest, Arganöl allein ist sicherlich keine Wunderwaffe gegen den Alterungsprozess, leistet aber einen entscheidenden Beitrag für ein gesundes, erfrishtes Aussehen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	3696 kj
Brennwert kcal	899 kcal
Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Unzubereitet pro Portion 15 g

Brennwert kj	554.4 kj
Brennwert kcal	134.85 kcal
Fett	15 g
davon gesättigte Fettsäuren	2.85 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g