

Bio Mohnöl kaltgepresst nativ

- **in unserer hauseigenen Ölmühle schonend kaltgepresst und abgefüllt**
- enthält hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren
- kaltgepresst, naturbelassen und ungefiltert aus reifen ungiftigen Mohnsamen
- Haltbarkeit 12 Monate
- **Geschmack:** sehr mild nussig mit leichter Mohnnote
- **passt perfekt zu:** Süß- und Nachspeisen und Salaten
- Die 5 Liter Gebinde werden im praktischen 5 Liter Weißblech- Kanister mit Ausgießer geliefert.

Erleben Sie mit oelfreund.de die Quintessenz purer Natürlichkeit: Unser frisches Mohnöl, kalt gepresst und von unvergleichlicher Qualität, ist eine Huldigung an die ursprüngliche Kraft der Mohnsamens. Ein flüssiges Vermächtnis, gewonnen aus einer sorgfältig behüteten Saat, die durch die ungeteilte Aufmerksamkeit von Mutter Natur in einem privilegierten Mikroklima heranwächst.

Dieses erlesene Mohnöl von oelfreund.de symbolisiert die Verbindung zwischen traditioneller Handwerkskunst und der Reinheit unberührter Natur. Mit jeder schonenden Kalt-Pressung erfassen wir nicht nur die vollmundigen und nuancierten Aromen dieser besonderen Saat, sondern auch die lebensnotwendigen Omega Fettsäuren, die Mohn so geschätzt machen.

Jede Flasche unseres Mohnöls steht im Einklang mit unserem Versprechen an Sie - eine unverfälschte Reinheit, ohne jegliche Zusätze. Die natürliche Geschmacksvielfalt, ein Spiegel der jahreszeitlichen Veränderungen und der individuellen Gegebenheiten jeder Ernte, macht jede Charge zu einer Entdeckungsreise für Ihre Sinne.

Bei oelfreund.de laden wir Sie ein, das Wesen unverfälschter Natur zu zelebrieren. Mit unserem frischen Mohnöl verleihen Sie Ihren Speisen nicht nur Tiefgang und eine exquisite Note - Sie umarmen auch eine Philosophie, die sich kompromisslos der Qualität und der Natürlichkeit verschrieben hat. Genießen Sie mit jedem Tropfen eine reine und authentische Geschmacksexplosion, die Ihrem Gaumen schmeichelt und Ihre Küche bereichert.

Unser Bio Mohnöl wird aus den gereiften, deshalb ungiftigen und auch zum Backen geeigneten Samen der Mohnpflanze schonend kalt gepresst.

Mohnöl aromatisiert mit seinem ausgesprochen mild mohnarti-nussigen Aroma süße Nachspeisen, Obststrudel und verschiedene Milcheisorten, Salate und andere Speisen.

Neben der Anwendung in der Küche kann man Mohnöl aber auch äußerlich zur Hautpflege anwenden, da es schnell in die Haut einzieht.

Als Massageöl oder in einer selbstgemachten Bodylotion kann es ebenfalls Anwendung finden.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g**Unzubereitet pro Portion 15 g**

Brennwert kj	3700 kj	Brennwert kj	555,00 kj
Brennwert kcal	900 kcal	Brennwert kcal	135,00 kcal
Fett	100 g	Fett	15,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	10 g	davon gesättigte Fettsäuren	1,50 g
Kohlenhydrate	0 g	Kohlenhydrate	0,00 g
davon Zucker	0 g	davon Zucker	0,00 g
Eiweiß	0 g	Eiweiß	0,00 g
Salz	0 g	Salz	0,00 g