

Bio Leinöl mild kaltgepresst nativ

drei Jahre in Folge ausgezeichnet mit dem Superior Taste Award ** 2020, **2021 und **2022 -Preisträger- ausgezeichnet mit zwei Sternen

- in **unserer hauseigenen Ölmühle schonend kaltgepresst und abgefüllt**
- enthält bis ca. **66% Omega-3- Fettsäuren**
- ungefiltert und daher reich an wertvollen Schwebstoffen und Lignanen
- Haltbarkeit 2 Monate
- Geschmack: **angenehm leicht nussig und mild mit einer Note von frischem Heu**

Um Ihnen zu gewährleisten, dass Sie stets frisches kaltgepresstes Leinöl bekommen, pressen wir Ihr Bio-Leinöl immer erst nach Eingang der Bestellung.

Dieses Leinöl wird aus sorgfältig ausgewählter **Bio-Leinsaat** schonend kaltgepresst.

Leinöl, eines wertvollsten Speiseöle der Welt mit bis zu **66% Omega-3-Fettsäuren.**

Unser Leinöl ist ohne Zufuhr von Wärme schonend kalt gepresst. Es ist ungefiltert und enthält damit eine Vielzahl an wertvollen Schwebstoffen.

Unser schonend kalt gepresstes Leinöl schmeckt angenehm- leicht nussig und mild und passt hervorragend zu Quarkspeisen, Salaten und bereichert die kalte Küche in einzigartiger Weise.

Entdecken Sie den unverwechselbaren Charakter unserer Öle – so einzigartig wie die Natur selbst!

In dem Streben, Ihnen nur das Reine und Ursprüngliche zu bieten, gewinnen wir all unsere Öle durch ein liebevolles Kalt-Pressverfahren aus sorgfältig ausgewählten, natürlichen Saaten. Dieser behutsame Prozess bewahrt nicht nur die essenziellen Inhaltsstoffe, sondern auch den authentischen Geschmack, der von den harmonischen Geschenken der Natur – dem fruchtbaren Boden, dem spielenden Licht und den prägenden Mikroklima-Bedingungen, unter denen unsere Saaten gedeihen – geprägt wird.

Da wir der Natürlichkeit und Reinheit unserer Produkte verpflichtet sind, kann jede Charge unserer Öle feine Geschmacksschattierungen aufweisen, die ihre Herkunft widerspiegeln. Diese subtilen Nuancen sind Zeugnis der jahreszeitlichen Variationen und der einzigartigen Wuchsbedingungen und verleihen unseren Ölen eine exklusive Note – so wie ein guter Jahrgang bei edlen Weinen.

Mit jedem Tropfen unseres kaltgepressten Öls genießen Sie daher nicht nur ein Produkt von höchster Qualität, sondern auch die Geschichte seiner Entstehung, eingebettet in die natürliche Vielfalt und Schönheit. Erleben Sie mit uns die Besonderheit und den ehrlichen Geschmack der Natur, die in jedem unserer Öle eingefangen ist.

Leinöl

- wird goldgelb **aus den Samen** der Leinpflanze (Flachs) gewonnen
 - bereichert viele Gerichte mit seinem leicht nussigen Geschmack
 - unser Bio Leinöl verfügt über einen besonders hohen **Omega-3-Fettsäuregehalt bis zu 66 %**
 - enthält viele hochwertige sekundäre Pflanzenstoffe
 - behält nur schonend kaltgepresst seine wertvollen Inhaltsstoffe
- die 5 Liter Gebinde werden im praktischen 5 Liter Weißblech- Kanister mit Ausgießer geliefert.

Hinweis:

Beim Paketversand der dünnwandigen Olivenölkanister kann es in seltenen Fällen zu Stauchungen im Paket kommen. Die Kanister sind so konzipiert, dass sie dennoch dicht bleiben und das enthaltene Öl keinen Schaden nimmt.

Leinöl hat ein Haltbarkeit von ca. 2 Monaten. Problemlos kann man Leinöl aber in der gelieferten Glasflasche, im Tiefkühlschrank aufbewahren und so die Haltbarkeit auf bis zu 12 Monate verlängern.

[Zum Produkt](#)

getreund.de - Inh. Rene Schulze

USt-IdNr.: DE274736191

Finanzamt: Cottbus

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Unzubereitet pro Portion 15 g

Brennwert kj	3.700 kj	Brennwert kj	555 kj
Brennwert kcal	900 kcal	Brennwert kcal	135 kcal
Fett	100 g	Fett	15 g
davon gesättigte Fettsäuren	8 g	davon gesättigte Fettsäuren	1 g
Kohlenhydrate	0 g	Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g	davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g	Eiweiß	0 g
Salz	0 g	Salz	0 g

Zusätzliche Informationen

Das hier sind zusätzliche Informationen