

Arganöl Bio - Speiseöl- 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 Biospärenreservate 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.

1998 hat die UNESCO das Argangebiet im Südwesten Marokkos zum Biosphärenreservat erklärt. Das flüssige Gold der Berber ist für Gourmets, mit seinem zarten nussigen Geschmack, ein Lebensmittel der Extraklasse.

Produkt aus Marokko

[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 |

