Bio Leinöl nussig nativ kaltgepresst

- drei Jahre in Folge ausgezeichnet mit dem Superior Taste Award ** 2020, 2021 & 2022 -Preisträger- ausgezeichnet mit zwei Sternen
- in unserer hauseigenen Ölmühle schonend kaltgepresst und abgefüllt
- wird goldgelb aus den Samen der Leinpflanze (Flachs) gewonnen
- bereichert viele Gerichte mit seinem leicht nussigen Geschmack
- enthält ca. 52% Omega- 3- Fettsäuren
- ungefiltert und daher reich an wertvollen Schwebstoffen und Lignanen
- behält nur schonend kaltgepresst seine wertvollen Inhaltstoffe
- Haltbarkeit 2 Monate
- Geschmack: angenehm leicht nussig
- Die 5 Liter Gebinde werden im praktischen 5 Liter Weißblech- Kanister mit Ausgießer geliefert.

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 der gesündesten Speiseöle der Welt mit ca. 52% 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 passt hervorragend zu Quarkspeisen, Salaten und bereichert die kalte Küche in einzigartiger Weise.

Hinweis:

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

Zum Produkt

Nährwerte

U	nzul	bere	itet	pro	100	g
---	------	------	------	-----	-----	---

Unzubereitet pro Portion 15 g

Brennwert kj	3700 kj	Brennwert kj	3700 kj
Brennwert kcal	900 kcal	Brennwert kcal	900 kcal
Fett	100 g	Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	8 g	davon gesättigte Fettsäuren	8 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

oelfreund.de - Inh. Rene Schulze

USt-IdNr.: DE274736191 Finanzamt: Cottbus

Zusätzliche Informationen

Das hier sind zusätzliche Informationen