

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 Inhaltsstoffe
- 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-Leinsa**at 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.

Bereichern Sie Ihre Küche mit dem Quintessenz der Natur – rein, unverändert und wahrhaftig in jedem Fläschchen unseres kaltgepressten Öls. Bei oelfreund.de ehren wir das Werk der Natur, indem wir die Saaten in ihrer ganzen Pracht belassen und Kaltverfahren nutzen, die die Integrität und die natürlichen Eigenschaften jeder einzelnen Saat ehren.

Die absichtsvolle Wahl, vollkommen naturbelassene Saaten zu verwenden, sorgt dafür, dass unsere Öle die Essenz des Bodens, die Wärme des Sonnenlichts und die Besonderheiten des Mikroklimas, in dem die Saaten gewachsen sind, in sich tragen. Diese Treue zur Natur erlaubt es uns, Produkte zu schaffen, die mit den Launen und den Geschenken der Natur tanzen, und führt zu einer Palette von Aromen, die so vielfältig sind wie die Erde selbst.

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.

Kosten Sie die unverstellte und lebendige Vielfalt der Natur, die in unseren Ölen konserviert ist, und feiern Sie mit uns ein kulinarisches Erbe, das Geschmack und Natürlichkeit in perfekter Harmonie kombiniert. Mit jedem Tropfen unseres naturbelassenen Leinsamenöls laden wir Sie ein, ein Bündnis mit der Natur zu schließen und das wahre, unverfälschte Aroma des Lebens zu umarmen.

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 eine 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](#)

Nährwerte

oelfreund.de - Inh. Rene Schulze

USt-IdNr.: DE274736191

Finanzamt: Cottbus

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	8 g	davon gesättigte Fettsäuren	1,20 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

Zusätzliche Informationen

Das hier sind zusätzliche Informationen