

# Bio Schwarzkümmelpellets/ -presskuchen ägyptisch

## mühlenfrisch kaltgepresst aus eigener Herstellung

aus Bio Schwarzkümmelsaaten (nigella sativa) schonend kalt gepresst

Haltbarkeit kühl und trocken ca. 12 Monate

Der Schwarzkümmel der Sorte Nigella Sativa wird stets im März/ April jeden Jahres im Ägypten geerntet. Alle verwendeten Saaten stammen aus kontrolliertem und zertifiziertem ägyptischem Bio Anbau. Die Pressung unserer Pellets findet stets frisch in unserer Bio Ölmühle in Cottbus statt. Dabei achten wir neben der besonders niedrigen Presstemperatur des Kaltpressverfahrens auf eine besonders schonende und langsame Pressung der Ölsaaten. Durch die sorgfältige Entölung in unseren hochwertigen Schneckenpressen der Marke "Ölwerk", aus gehärtetem lebensmittelechten medizinischem Edelstahl, gelingt es uns Schwarzkümmelpellets von besonders hoher Qualität zu fertigen.

Frisch gepresste Schwarzkümmelpellets sind ideal zur Nahrungsergänzung. Unsere Schwarzkümmelpellets entstehen durch schonende Kaltpressung frischer Schwarzkümmelsaaten (nigella sativa). Dieses wird durch ein Schneckenepressverfahren sorgfältig entölt und in Pelletsform gepresst. Es entsteht der wertvolle Presskuchen. Schwarzkümmelpresskuchen enthält viele Rohfasern, Vitamine, Mineralstoffe und Proteine. Er ist hervorragend geeignet zum würzen oder backen. Er lässt sich mit einem Standmixer oder Thermomix hervorragend zerkleinern und zu Schwarzkümmelmehl verarbeiten. Da es sich um ein reines Naturprodukt handelt, kann die Festigkeit der Pellets variieren und ist ein besonderes Qualitätsmerkmal.

Schwarzkümmelpellets sind ideal zur Nahrungsergänzung. Durch Kaltpressung werden die gepressten Saaten entölt und es entsteht der wertvolle Presskuchen. Auch können Sie Schwarzkümmelpellets zum bereiten von köstlichem Schwarzkümmeltee verwenden. Einfach zwei Teelöffel in ein Teesieb geben mit einer Tasse heißem Wasser überbrühen und ca. 8 Minuten ziehen lassen. Fertig ist ein köstlicher Schwarzkümmeltee.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

### Unzubereitet pro Portion 15 g

Brennwert kj	1542 kj	Brennwert kj	231,30 kj
Brennwert kcal	368 kcal	Brennwert kcal	55,20 kcal
Fett	10 g	Fett	1,50 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g	davon gesättigte Fettsäuren	0,15 g
Kohlenhydrate	21 g	Kohlenhydrate	3,15 g
davon Zucker	0,6 g	davon Zucker	0,00 g
Eiweiß	35 g	Eiweiß	5,25 g
Salz	0,04 g	Salz	0,00 g