

Sonnenblumenöl NATIV



HARTLIEB
Ölmühle

Unser natives Sonnenblumenöl ist ein naturbelassenes und nativ gepresstes Öl aus ungeschälten Sonnenblumenkernen. Im Gegensatz zu unserem traditionellen Sonnenblumenöl ist es milder im Geschmack und noch vielseitiger in der Verwendung.

Inhaltsstoffe

Nativem, kalt gepressten Sonnenblumeöl wird nachgesagt, bei regelmäßiger Anwendung dazu beitragen zu können, den Cholesterinspiegel abzusenken und auf diese Weise präventiv hinsichtlich Arteriosklerose sowie Herz-Kreislauf-Erkrankungen zu wirken. Auch die Darmtätigkeit profitiert von regelmäßiger Sonnenblumenölaufuhr. Das enthaltene Vitamin E wirkt als Antioxidans und wirkt einer vorzeitigen Zellalterung entgegen.

Verwendungsempfehlungen

Es passt gut zu Salaten und eignet sich hervorragend zum Anbraten und sogar Frittieren, da es kaum schäumt und der Rauchpunkt über 200°C liegt.

Besonderes

Angebaut und geerntet werden die Sonnenblumenkerne, die wir für dieses Öl verwenden direkt vor unser Haustüre bei Amtmannhäusl's (der Bauernhof einer unserer Mitarbeiter) in Unterfahrenbach nur wenige Fahrminuten von uns entfernt – regionaler geht's nimmer.

Nährwerte

100 g enthalten durchschnittlich:

Energie	3693 kJ/ 898 kcal
Fett	99,6 g
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	12 g
<i>davon einfach ungesättigte Fettsäuren</i>	24 g
<i>davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren</i>	64 g
Kohlenhydrate	0 g
<i>davon Zucker</i>	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Haltbarkeit und Lagerbedingungen

18 Monate in geschlossener Flasche, 3 Monate in geöffneter Flasche.

Vor Licht und Wärme geschützt und gut verschlossen lagern.

Allergene

Keine.

Kann Spuren von Schalenfrüchten, Erdnüssen und Sesam enthalten.