Bio Leinöl 250ml

Direkt gepresstes Öl:

Leinöl hat den höchsten Linolensäureanteil aller natürlich Lebensmittel. Vor allem bei entzündlichen Erkrankungen sehr empfohlen (Ölziehen). Nur kalt verwenden oder in warme Speisen einrühren!

Es passt gut zu sämtlichen Balsamessigen und milden Fruchtsässigen. Es passt zu allen Arten von Salaten und Rohkost, sowie auf Nudel- und Reisgerichte. Am einfachsten und besten schmeckt das Leinöl auf gekochten Erdäpfeln oder in einem Topfenaufstrich.

Beachten Sie bitte die kurze Haltbarkeit von 3 Monaten.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	3693 kj
Brennwert kcal	898 kcal
Fett	99,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	11 g

Sonstige Angaben

Bio-Kontrollstelle	AT-BIO-301
Aufbewahrungs- und Verwendungshinweis	Beachten Sie bitte die kurze Haltbarkeit von 3 Monaten. Vor Licht und Wärme geschützt lagern. Haltbarkeit gilt für ungeöffnete Flasche.
Hersteller	Ölmühle Hartlieb GmbH Mühlweg 1 A-8451 Heimschuh

Zusätzliche Informationen

Zutaten:

100% Öl aus ungeschälter Leinsaat aus biologischem Anbau, Rohware vor dem Pressen erwärmt und kalt gepresst.

Kann Spuren von Schalenfrüchten, Erdnüssen und Sesam enthalten.