

Bio-Leinöl

Dieses Leinöl wird aus den reifen Leinsaat-Samen aus kontrolliert biologischem Anbau gewonnen. Durch schonende, mechanische Kaltpressung bleiben alle wertvollen Fettbegleitstoffe sowie der charakteristische, aromatische Geschmack erhalten.

Das Öl zeichnet sich durch einen besonders hohen Anteil an wertvollen Omega-3-Fettsäuren, Vitaminen und Nährstoffen aus. Leinöl wird eine Fülle von gesundheitsfördernden Wirkungen nachgesagt. Der hohe Anteil an Omega-3-Fettsäuren ist gut für eine ausgewogene Ernährung. Das Öl trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei und hat eine blutdrucksenkende und immunsystemstärkende Wirkung.

Verwendung

In der Küche wird Leinöl für sein nussiges, leicht bitteres Aroma geschätzt. Es harmoniert gut mit Salaten, Kartoffeln, Spargel und zarten Gemüsen. Das Öl kann zum Verfeinern von Müsli, Joghurt und Aufstrichen verwendet werden und in warme Speisen gerührt werden. Leinöl wird bevorzugt in der kalten Küche verwendet.

Lagerung

Nach dem Öffnen soll das Öl im Kühlschrank gelagert werden und innerhalb einiger Wochen aufgebraucht werden.

Preis

€ 9,90,-/250ml

Versand ab 2 Flaschen gratis

Biohof Weißensteiner

3944 Pürbach 13

0660/5211325

info@biohof-weissensteiner.at

N-2823, AT-BIO-302

