

# Bio-Leindotteröl

Dieses Leindotteröl wird aus den reifen Leindottersamen aus kontrolliert biologischem Anbau gewonnen. Durch schonende, mechanische Kaltpressung bleiben alle wertvollen Fettbegleitstoffe sowie der charakteristische, aromatische Geschmack und die goldgelbe Farbe erhalten.

Das Öl enthält einen hohen Anteil an den wertvollen ungesättigten Fettsäuren Omega-3 und Omega-6. In der vegetarischen und veganen Ernährung kann der Körper durch den Verzehr des Leindotteröls gut mit Omega-3-Fettsäuren versorgt werden.

Der Genuss von Leindotteröl kann Volkskrankheiten wie Diabetes, Bluthochdruck und hohem Cholesterinspiegel entgegenwirken. Das Öl stärkt die Immunabwehr und seine entzündungshemmenden Eigenschaften haben positiven Einfluss bei Arthrose.

## Verwendung

Der milde, an Gemüse wie Erbse erinnernde Geschmack des Leindotteröls kann besonders gut mit Gemüse, Suppen, Kartoffel- und Reisgerichten kombiniert werden. Die Verwendung in Pestos, Brotaufstrichen und Salaten oder als Frühstücksbeigabe in Joghurt oder Müsli ist sehr beliebt. Die Verwendung in der kalten Küche ist zu empfehlen.

## 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

