

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 und Vitamin E. Durch den Genuss von Leindotteröl kann der Körper gut mit diesen essentiellen Fettsäuren versorgt werden.

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. Leindotteröl wird bevorzugt in der kalten Küche verwendet und eignet sich nicht zum Erhitzen.

Lagerung

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

bio hof
Weissensteiner

3944 Pürbach 13

0660/5211325

info@biohof-weissensteiner.at

N-2823, AT-BIO-302

