

# Sonnenblumenöl nativ

abgefüllt im Hause Rapunzel

## Zutaten

Sonnenblumenöl\* nativ

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

\*\*aus biodynamischer Erzeugung

## Allgemein

Ein Allround-Könner, der sich sowohl für kalte wie für warme Speisen eignet. Das native Öl wird aus Sonnenblumenkernen aus Europa gewonnen und hat einen nussig-saatigen Geschmack. Dieses Ölwertet Ihren Speiseplan mit wertvollen Fettsäuren und einer extra Portion Vitamin E auf.

## Herstellung

Für dieses native Sonnenblumenöl werden Sonnenblumenkerne aus Europa schonend ohne Erhitzen gepresst. Die einzige Nachbehandlung besteht in einer Filtration. Trübungen und Absetzungen von natürlichen Fettbegleitstoffen stellen keine Qualitätsbeeinträchtigung dar.

## Ursprung der Hauptzutat(en)

Diverse Länder

## Verwendung

für vitaminreiche Salate und Rohkost, zum Verfeinern von Vollkornbrot und Nusskuchen. Auch zum Dünsten und für Gemüsegerichte geeignet.

## Lagerhinweis

Vor Licht und Wärme schützen.

## Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Sonnenblumenöl nativ

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Unzubereitet pro 100 ml

<b>Brennwert kJ</b>	3404 kJ
<b>Brennwert kcal</b>	828 kcal
<b>Fett</b>	92,00 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	11,10 g
<b>davon einfach ungesättigte Fettsäuren</b>	23,30 g
<b>davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren</b>	57,60 g
<b>Kohlenhydrate</b>	0,00 g
<b>davon Zucker</b>	0,00 g
<b>Eiweiß</b>	0,00 g
<b>Salz</b>	0,000 g

## Allergene

**Eier oder Eierzeugnisse**

**Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse**

**Fisch oder Fischerzeugnisse**

**glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse**

**Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse**

**Lupine oder Lupinerzeugnisse**

**Milch oder Milcherzeugnisse einschließlich Lactose**

**Schalenfrüchte oder Schalenfruchterzeugnisse**

**Sellerie oder Sellerieerzeugnisse**

**Senf oder Senferzeugnisse**

**Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse**

**Soja oder Sojaerzeugnisse**

**Schwefeldioxid oder Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l  
SO<sub>2</sub>)**

**Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse**