

# Distelöl nativ

reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, abgefüllt im Hause Rapunzel

## Zutaten

Distelöl\* nativ

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

\*\*aus biodynamischer Erzeugung

## Allgemein

Das native Distelöl wird aus den Samen der Färberdistel gewonnen. Durch schonende Pressung bleiben die natürlichen Inhaltsstoffe und der typische Geschmack weitestgehend erhalten. Distelöl zeichnet sich durch seinen mild nussigen Geschmack aus und ist reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren.

## Herstellung

Die Distelsaat wird ohne Erwärmung gepresst, anschließend gefiltert und angefüllt.

## Ursprung der Hauptzutat(en)

Diverse Länder

## Verwendung

ideal für die kalte Küche wie Salate und Rohkost sowie für Gemüse- und Getreidegerichte. Distelöl ist nicht hitzebeständig und sollte nicht zum Braten verwendet werden. Nur kurz zum Dünsten oder Garen erhitzen.

## Lagerhinweis

Vor Licht und Wärme schützen.

## Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Distelöl 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>	9,20 g
<b>davon einfach ungesättigte Fettsäuren</b>	11,10 g
<b>davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren</b>	71,70 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**

**Sonstige Angaben**

---

**Linolsäure**

69,00 g