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

Brennwert kJ	3404 kJ
Brennwert kcal	828 kcal
Fett	92,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	9,20 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	11,10 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	71,70 g
Kohlenhydrate	0,00 g
davon Zucker	0,00 g
Eiweiß	0,00 g
Salz	0,000 g

Allergene

Eier oder Eiererzeugnisse
Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
Fisch oder Fischerzeugnisse
glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse
Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
Lupine oder Lupinenerzeugnisse
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 SO2)	
Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse	

Sonstige Angaben

Linolsäure	69,00 g