

Bio-Leindotteröl kaltgepresst



Gebinde Größen:

100ml, 250ml, (Großmengen auf Anfrage erhältlich)

Beschreibung:

Der Leindotter gehört im Gegensatz zum allseits bekannten Lein (Leinöl) zur Familie der Kreuzblütler. Das Bio-Leindotteröl eignet sich vorrangig für die kalte Küche wie z.B. für Saltdressings, Rohkost-Dips oder kalte Saucen und verleiht diesen einen feinen, mild-erbsigen Geschmack.

Wohltuend für den Körper ist dieses Öl aufgrund seines hohen Gehalts an Omega-3-Fettsäuren.

Der Rauchpunkt liegt ca. bei 125°C

Zutaten:

Bio-Leindotteröl kaltgepresst

Allergene:

Keine

Nährwerttabelle (pro 100 ml)		
Energie		3404 kJ 828 kcal
Fett		92 g
davon gesättigte FS		10 g
davon einfach ungesättigte FS		30 g
davon mehrfach ungesättigte FS		52 g
Kohlenhydrate		0 g
davon Zucker		0 g
Eiweiß		0 g
Salz		0 g
Omega 3 FS		33 g

Haltbarkeit & Lagerung:

Ab Pressung 12 Monate. Vor Wärme und Licht geschützt lagern. Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Verwendungsempfehlung:

Warme Gemüsegerichte oder Suppen schmecken, kurz vor dem Servieren mit einem Schuss Leindotteröl beträufelt, besonders köstlich.

Rezeptideen: <https://schlabbauerngut.at/rezepte/>

Claudius KG / Schlabbauerngut
Rührndorf 30, 4551 Ried im Traunkreis
www.schlabbauerngut.at



AT-BIO-401



Kostbares vom
SCHLABBBAUERNGUT
mehr als Bio.