

Bio-Schwarzkümmelöl kaltgepresst



Gebinde Größen:

100ml, 50ml Pipettenflasche

Beschreibung:

Das Bio Schwarzkümmel Öl ist besonders wertvoll. Es enthält ca. 60% mehrfach ungesättigte Fettsäuren.

Auch für kosmetische Zwecke wie zum Einreiben der Haut kann es verwendet werden.

Die Besonderheit von unserem Schwarzkümmelöl ist, dass auch die Saat aus Österreich stammt.

Thymoquinonegehalt: mind. 1400mg/100ml

Rauchpunkt liegt ca. bei 100°C

Zutaten:

Bio Schwarzkümmelöl kaltgepresst

Allergene:

keine

Nährwertabelle (pro 100 ml)		
Energie		3404 kJ 828 kcal
Fett		92 g
davon gesättigte FS		14 g
davon einfach ungesättigte FS		22 g
davon mehrfach ungesättigte FS		56 g
Kohlenhydrate		0 g
davon Zucker		0 g
Eiweiß		0 g
Salz		0 g

Haltbarkeit & Lagerung:

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

Verwendungsempfehlung:

Durch den leicht scharfen Geschmack ist es wunderbar für herzhafte Gerichte des Nahen Ostens. Z.B. für pikante Dips.

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



Claudius KG / Schlattbauerngut
Rührndorf 30, 4551 Ried im Traunkreis
www.schlattbauerngut.at



Kostbares vom
SCHLATTBAUERNGUT
mehr als Bio.