

Traubenkernöl, kaltgepresst - 250ml

Kaltgepresstes Traubenkernöl aus Deutschland – Rohkostqualität – antioxidativ

Unser Premium Traubenkernöl wird sorgsam fachmännisch kaltgepresst in einer handwerklich arbeitenden Ölmühle und ist in dieser Qualität selten auf dem Markt erhältlich. Wertgebende natürliche Inhaltsstoffe wie essentielle Fettsäuren und Vitamin E bleiben dank schonender Herstellung erhalten. Hochwertiges kaltgepresstes Traubenkernöl erkennen Sie an seiner natürlichen, grünlich bis grüngoldenen Farbe und dem typisch traubig-nussigen Duft. Das köstliche Naturprodukt schmeckt mild nussig mit fruchtiger Note und passt wunderbar zu einer Vielzahl an Speisen, z.B. zu Fleisch, Fisch und Gemüse. Es eignet sich auch sehr gut zum Verfeinern von Saucen, Salaten und Desserts. Idealerweise nutzen Sie natives Traubenkernöl nur in der kalten Küche, um die wertvollen Inhaltsstoffe zu schützen.

[Traubenkernöl aus roten Trauben](#)

Vorteile des Traubenkernöl kaltgepresst auf einen Blick

- natives Traubenkernöl, aus Kaltpressung ganzer Kerne
- Rohkostqualität
- enthält Vitamin E und Linolsäure
- antioxidativ
- ideal für rohköstliche Speisen und Vitalgetränke
- rein pflanzlich, vegan

Die Besonderheiten von Traubenkernöl kaltgepresst

Topfruits reines Traubenkernöl aus Kaltpressung ist reich an essentiellen Fettsäuren und Vitamin E. Anders als bei der raffinierten Variante bleiben diese wertvollen Inhaltsstoffe bei der Herstellung von nativem Traubenöl weitgehend erhalten. Nach der nationalen Verzehrstudie aus dem Jahr 2008 erreichen 48% der Männer und 49% der Frauen die empfohlene Mindestmenge von 15mg Vitamin E nicht. Zahlreiche Studien belegen, dass nur vollwertiges Vitamin E aus Vitamin E reichen Lebensmitteln wie Nusskernen, Traubenkernen oder Weizenkeimen, einen positiven Effekt in Bezug auf die unterschiedlichen Gesundheitsbelange haben. Natürliches Vitamin E aus Traubenkernöl ist demnach deutlich gesünder als synthetisch hergestelltes. Oft werden aus Preisgründen in Nahrungsergänzungen jedoch synthetische Tocopherole verwendet. Künstliches Vitamin E enthält meist nur bestimmte Tocopherol Varianten und entfaltet nicht das gesamte Wirkungsspektrum im Vergleich zum natürlich vorkommenden Vitamin E. Außergewöhnlich preisgünstig erscheinende Öle, oft sehr hell und neutral in Geruch, Aroma und Geschmack, werden unter Hitzeeinwirkung bei der Ölgewinnung oder durch Raffination gewonnen. Der geschmackliche und gesundheitliche Nutzen unseres rohen, kaltgepressten Traubenkernöls ist deutlich höher.

Wissenswertes zu Traubenkernen

Trauben sind beliebte Kulturpflanzen. Die Beeren werden hauptsächlich zum pur Essen oder für Rosinen und Wein angebaut. Gesundheitsbewusste Menschen stoßen bei ihrer Recherche auch immer öfter auf **Produkte aus den reinen Kernen** z.B. [Traubenkernmehl](#) oder –öl. Diese sind bekannt für ihre **antioxidative Wirkung und ihren hohen Gehalt an Traubenkern-Polyphenolen** - auch OPC (Oligomere Proanthocyanidine/Oligomere Procyanidine) genannt. Polyphenole sind besonders potente sekundäre Pflanzenstoffe, welche unseren Körper durch ihren hohen Gehalt an Antioxidantien vor den schädlichen Einflüssen freier Radikale schützen. Unser Traubenkernöl ist durch den feinen Eigengeschmack ein ganz besonderer Genuss und lässt sich vielfältiger verwenden.

Verarbeitung von purem Traubenkernöl

Topfruits rohes Premium-Öl aus Traubenkernen wird möglichst schonend in kalter Pressung hergestellt. Für die Produktion verwenden wir ganze Kerne von roten Weintrauben aus Deutschland in Rohkost-Qualität. Für einen Liter Traubenöl werden ca. 40 kg Traubenkerne benötigt. Nach dem Auspressen des Saftes muss der Kern sofort getrocknet werden, damit er nicht schimmelt. Dann wird er gereinigt und mechanisch gepresst, um das traubeneigene Öl zu gewinnen. Auf raffiniertes Traubenkernöl verzichten Sie besser, weil durch die Hitzeeinwirkung wertvolle Vitalstoffe verlieren. Kaltgepresste Öle haben den Vorteil, dass die auf natürliche Weise im Traubenkern enthaltenen Nährstoffe größtenteils intakt bleiben.

Verwendungsmöglichkeiten des Traubenkernöls kaltgepresst

Traubenkernöl ist ein überaus gesundheitsförderndes Lebensmittel und sollte als Speiseöl nur für die kalte Küche verwendet werden, um die wertvollen Inhaltsstoffe und auch den typisch fruchtigen Geschmack zu bewahren. Das Kernöl eignet sich wunderbar als Zugabe im Salat, für einen Rohkostteller und kann zudem in allen Shakes und Smoothies mitverarbeitet werden. Über warme Gerichte träufeln Sie am besten erst nach dem Kochen bzw. Erhitzen ein paar Tropfen des Speiseöls. Darüber hinaus eignet sich Traubenkernöl für die Hautpflege, aber auch als Pflegeprodukt für die Haare. Die enthaltene Linolsäure sorgt für ausreichend Feuchtigkeit und Vitamin E kann Falten vorbeugen und sorgt für ein straffes Bindegewebe. Es empfiehlt sich für die Anwendung auf fettiger Gesichtshaut, Mischhaut und bei Hautunreinheiten. Auch als Massageöl, Badeöl oder einfaches Körperöl pflegt es reichhaltig. Haare werden mit der regelmäßigen Anwendung des Traubenkernöls leichter kämmbar. Man kann das native Öl auch als Haarkur, entweder mit oder ohne Auswaschen, verwenden. Für die Leave-In Pflege einfach ein paar wenige Tropfen des Traubenkernöls in den handtuchgetrockneten Haarspitzen verteilen und wie gewohnt stylen. Für die Kur zum Auswaschen gibt man je nach Haarlänge 1 - 2 TL Öl in das handtuchgetrocknete Haar und lässt es dann einige Stunden oder über Nacht einwirken.

Allgemeine Hinweise zu kaltgepresstem Traubenkernöl

Zutaten: 100 % Weintraubenkernöl.

Lagerung: Kühl, trocken und dunkel, in dicht schließendem Behälter

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Traubenkernöl, kaltgepresst - 250ml"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	3700 kj
Brennwert kcal	900 kcal
Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g