Bio Hanföl, kaltgepresst, natur - Bio KbA

Bio Hanföl – kaltgepresst (nativ extra) – aus rohen Hanfsamen – reich an Omega-3-Fettsäuren

Virgin Bio-Hanföl ist der neu wiederentdeckte Top-Omega-3 Lieferant und enthält unter anderem die seltene Gamma Linolensäure. Unser Hanföl ist 100 % naturrein und wird aus biologisch angebautem THC-freiem Hanf kalt gepresst. Dank der sorgfältigen Kaltpressung bleibt das ideale Fettsäureprofil mit einem perfekten Verhältnis von Omega-3- zu Omega-6-Fettsäuren erhalten. Unser **Bio-Hanföl** überzeugt durch seine hohe Qualität, die frische, naturbelassene Verarbeitung und den nussigen Geschmack. Es ist ideal für die kalte Küche, als wertvolle Ergänzung einer bewussten Ernährung und liefert essenzielle Fettsäuren, die der Körper benötigt.

Vorteile von Topfruits Bio Hanföl auf einen Blick

- 100 % reines Hanföl aus rohen Bio Hanfsamen
- kontrolliert biologischer Anbau
- ideales Verhältnis von Omega 6 zu Omega-3-Fettsäuren
- Hanföl enthält Vitamin E und Vitamin A

Besonderheiten von kaltgepresstem Bio Hanföl

Unser Hanföl wird in kalter Pressung sorgsam aus rohen, biologischen Hanfsamen hergestellt. Kaltgepresstes Bio Hanföl zeichnet sich durch ein optimales Fettsäuremuster aus und ist reich an essentiellen, mehrfach ungesättigten Omega-3-Fettsäuren. Mit einem Ölgehalt von 35 % sind Hanfsamen die reichhaltigste Quelle an essentiellen Fettsäuren im ganzen Pflanzenreich. Davon sind 70-80 % Omega-3-Fettsäuren. Unter anderem enthält es die seltene Omega-3-Fettsäure Alpha-Linolensäure sowie die hochwertige Gamma Linolensäure. **Hanf-Öl hat ein ideales Verhältnis von Omega 6 zu Omega-3-Fettsäuren von 3:1**. In vielen anderen Ölen dominiert der Anteil an Omega-6-Fettsäuren. Hanföl wirkt dank hohem Gehalt an Vitamin E, Chlorophyll und Beta-Carotin antioxidativ. Diese helfen bei der Abwehr von freien Radikalen, unterstützen die Zellgeneration und verhindern oxidativen Stress. Daher hat unser Bio-Hanföl als kaltgepresstes Pflanzenöl eine hohe Qualität und große Bedeutung für unsere Gesundheit.

Anwendung von kaltgepresstem Hanföl

Unser kaltgepresstes Hanföl Bio aus der Ölmühle empfehlen wir ausschließlich für die Verwendung in der kalten Küche. Denn das Speiseöl ist reich an hochwertigen, mehrfach ungesättigten Fettsäuren und anderen empfindlichen Inhaltsstoffen. Sehr lecker schmeckt das nussig-milde Bio Hanföl in Salaten, Dressings, Dips, selbstgemachten Aufstrichen oder Pesto. Auch Getränke wie Smoothies und Proteinshakes können Sie damit verfeinern. Wer möchte, kann das kaltgepresste Hanföl auch pur zu sich nehmen. 2 EL Bio-Hanföl täglich decken auf natürliche Weise den Tagesbedarf an essentiellen Fettsäuren. Schwangere Frauen und kranke Menschen haben einen erhöhten Bedarf.

Diese Menge an Hanföl empfehlen Ernährungsexperten

Die Menge für eine ausreichende Omega 3 Versorgung entspricht etwa 5 – 15 g Omega 3 am Tag und ist bereits in wenigen Esslöffeln unseres nativen Bio Hanföls enthalten. Die DGE empfiehlt den Verzehr von 0,5 – 1,5 g Omega 3 täglich. Diese Empfehlung gilt jedoch für die Omega-3-Fettsäuren EPA und DHA. In pflanzlichen Omega 3-Quellen liegt hauptsächlich ALA (Alpha-Linolensäure) vor, welche zuerst in EPA und DHA umgewandelt werden muss. Da ALA nur zu rund 10 % in diese beiden Fettsäuren umgewandelt wird, sollte etwa 10 x mehr Omega 3 zu sich genommen werden als offiziell empfohlen.

Wissenswertes über das Bio Hanföl

Die Hanfpflanze

Hanf (bot. *Cannabis*) gehört zur Gattung der Hanfgewächse (*Cannabaceae*) – aber weder Hanfsamen noch unser Bio Hanföl machen ?high?. Der einjährige Hanf wird je nach Sorte zwischen 2 und 4 Metern hoch. Den zum Verzehr bestimmten Hanfsamen fehlen nennenswerte Mengen an THC. THC ist hauptsächlich in den grünen Teilen der Pflanze enthalten, nicht jedoch in den Samen. In Hanfblättern (Marihuana) ist diese bewusstseinserweiternde Substanz in größeren Mengen erhalten. Deshalb wird es – im Gegensatz zu Hanfsamen und Hanföl – als Droge eingestuft. In der Taditionellen Chinesischen Medizin (TMC) werden Hanf und Hanföl seit jeher geschätzt. Mit der Industrialisierung geriet seine Bedeutung hierzulande in Vergessenheit. Erst in den 90er Jahren wurde der Wert von Hanfsamen und dem daraus kaltgepressten Hanföl wiederentdeckt.

Die Bedeutung von Omega-3-Fettsäuren für unsere Ernährung

Sinnvoll für unseren Organismus wäre ein Verhältnis wie beim Bio-Hanföl von Omega 6 zu Omega 3 zwischen 2:1 und 5:1. Heutzutage nehmen wir hingegen in der Regel viel mehr Omega 6- als Omega-3-Fettsäuren zu uns, etwa in einem Verhältnis von 20:1. Wir sollten also viel mehr Omega 3 zu uns nehmen, als es in der Realität oft der Fall ist. Zwar benötigt unser Körper sowohl Omega 3 als auch Omega-6-Fettsäuren für lebenswichtige Stoffwechselprozesse und die Bildung von Zellmembranen. Aber während die Folgestoffe von Omega 6 entzündungsfördernde Eigenschaften aufweisen, haben verstoffwechselte Omega-3-Fettsäuren aus Hanf-Öl entzündungshemmende Eigenschaften. Ein Ungleichgewicht zugunsten der Omega-6-Fettsäuren kann im Körper versteckte Entzündungen begünstigen, ein wichtiger Faktor für die Entstehung von Zivilisationskrankheiten. Nur wenn Hanföl kaltgepresst wird, bleiben diese wertgebenden Fette intakt und können ihren bestmöglichen Nutzen entfalten.

Wichtig beim Hanföl kaufen

Unser Bio-Hanföl wird in einer Ölmühle fachmännisch kaltgepresst. Die für unsere Speiseöle verwendeten Hanfsamen werden unter streng kontrollierten Bio-Richtlinien angebaut und bei niedrigen Temperaturen getrocknet, sodass ihre Rohkostqualität erhalten bleibt. Nach der Trocknung sind die Samen bereit für die Ölpressung. **Aus den ganzen, getrockneten & rohen Bio Hanfsamen wird in mechanischer Kaltpressung unser hochwertiges, extra natives Hanföl hergestellt.** Das Öl hat eine hell- bis dunkelgrüne Farbe und überzeugt durch seinen feinen, nussigen Geschmack. Die hohe Qualität unseres Hanföls ist der schonenden Herstellungsweise in der Ölmühle zu verdanken und hebt es von minderwertigen, raffinierten Ölen ab. Wenn Sie Bio Hanf-Öl kaufen, sollten sie darauf achten, dass es vollständig naturbelassen ist und während der Herstellung nicht erhitzt

wurde – nur unverarbeitet und schonend kalt gepresst behält es seinen vollen Wert für eine gesundheitsbewusste Ernährung.

Jetzt Bio Hanföl kaufen & von den Vorteilen profitieren!

Integrieren Sie unser hochwertiges Bio Hanföl in Ihre tägliche Ernährung und genießen Sie die vielfältigen gesundheitlichen Vorteile dieses natürlichen Öls. Jetzt bestellen & die Kraft der Hanfsamen entdecken!

Allgemeine Informationen zum Topfruits Bio Hanföl

Zutaten: 100 % Hanföl, kaltgepresst - *aus kontrolliert biologischem Anbau
Lagerung: Öle mit einem hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, wie Hanföl, Leinöl oder Walnussöl, sind recht empfindlich. Wenn man sie angebrochen länger lagern will, sollte man sie im Kühlschrank aufbewahren.
Verpackung: Glasflasche.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Bio Hanföl, kaltgepresst, natur - Bio KbA"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	3700 kj
Brennwert kcal	900 kcal
Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	9.9 g
Kohlenhydrate	<0.1 g
davon Zucker	<0.1 g
Eiweiß	<0.1 g
Salz	<0.1 g