Leinsamen-Weizenkeim-Vitalöl, kaltgepresst, Omega 3 Fettsäuren und natürliches Vitamin E

Leinsamen-Weizenkeim-Vitalöl - eine ideale Komposition für die Gesundheitsküche

Topfruits Leinsamen-Weizenkeim-Öl vereint die wertvollen Eigenschaften zweier hochwertiger, kaltgepresster Pflanzenöle, die sorgsam und fachmännisch in deutschen, handwerklich arbeitenden Ölmühlen hergestellt werden. **Unsere synergistische Kombination aus Leinöl und Weizenkeimöl (8:2) enthält dank des Leinöls wertvolle ungesättigte Omega-3-Fettsäuren (Alpha-Linolensäure), während Weizenkeimöl ein Spitzenlieferant für Vitamin E ist.** Darüber hinaus ist das Topfruits Leinsamen-Weizenkeim-Vitalöl besser haltbar und weniger empfindlich als reines kalt gepresstes Leinsamenöl. Wie alle empfindlichen Pflanzenöle sollte auch diese Kombination aus Leinöl und Weizenkeimöl nur in der kalten Küche verwendet werden. Besonders im Somme sollte das Öl bis zum vollständigen Gebrauch im Kühlschrank gelagert werden.

Vorteile von Topfruits Leinsamen-Weizenkeim-Öl

- **Zwei-Öle-Vorteil:** Optimales Fettsäuren Profil durch Kombination von Leinsamenöl und Weizenkeimöl
- **Frisch, kaltgepresst und dunkel gelagert:** maximaler Erhalt der wertvollen Inhaltsstoffe
- **Omega-3 aus Leinsamenöl** trägt zur Herzgesundheit bei
- **Vitamin E aus Weizenkeimöl** schützt Zellen vor oxidativem Stress
- **vielseitig verwendbar:** ideal für die kalte Küche und zur Nachbereitung von Speisen

Besonderheiten unserer Kombination aus Leinsamenöl und Weizenkeimöl

In diese besondere Mischung geben wir 8 Teile besten deutschen Leinöls und 2 Teile kalt gepresstes deutsches Weizenkeimöl, zum Schutz der empfindlichen mehrfach ungesättigten Fettsäuren und als Ergänzung für eine gute Vitamin-E-Versorgung. Leinsamenöl hat eine außergewöhnliche Bedeutung in der Ernährung als Lieferant von unverzichtbaren Omega-3-Fettsäuren - vor allem Linol- und Alpha-Linolensäure. Diese Fettsäuren sind essentiell: der Körper kann sie nicht selbst herstellen und wir müssen sie deshalb mit der Nahrung zuführen. In Leinöl befindet sich von allen tierischen und pflanzlichen Ölen/Fetten die höchste Konzentration (über 80 %) an ungesättigten Fettsäuren (zum Vergleich Olivenöl 6 %). Weizenkeimöl zeichnet sich durch einen besonders hohen, natürlichen Gehalt an unterschiedlichen Tocopherol (Vitamin E) aus. Vitamin E ist das wichtigste fettlösliche Antioxidans. Es schützt die fettähnlichen Strukturen der Zellmembrane und darüber hinaus empfindliche, mehrfach ungesättigte Fettsäuren vor Oxidation. Vitamin E verlangsamt die Blutgerinnung. Obwohl Vitamin E also ein natürlicher Blutverdünner ist, erhöht es das Blutungsrisiko bei gesunden Menschen nicht! (Quelle: Burgersteins Handbuch Nährstoffe). Nach der nationalen Verzehrstudie aus dem Jahr 2008 erreichen 48 % der Männer und 49 % der Frauen die empfohlene tägliche Mindestzufuhrmenge von 15 mg Vitamin E nicht. Achten Sie deshalb bei Ihrer Nahrung auf die ausreichende Verwendung von Vitamin E reichen Nahrungsmitteln. Zahlreiche Studien belegen, dass nur vollwertiges Vitamin E aus Vitamin E reichen Lebensmitteln, wie Nusskernen, Traubenkernen oder Weizenkeimen, einen positiven Effekt als Vital- und Schutzstoff haben, nicht jedoch chemisch synthetisiertes Vitamin E, meist reines Alpha-Tocopherol.

Verwendungshinweise für Topfruits Leinsamen-Weizenkeim-Öl

Bereits 1-2 Esslöffel Leinsamen-Weizenkeimöl pro Tag sorgen für eine gute Omega-3- und Vitamin-E-Basis-Versorgung im Rahmen einer vitalstoffreichen Ernährung. Im Vergleich dazu müssten Sie einiges an Fischöl Kapseln verzehren. Fischöl enthält nur ca. 30 % Omega-3-Fettsäuren und wird von vielen Menschen schlecht vertragen. **Unsere Kombination aus Leinsamenöl und Weizenkeimöl sollte ausschließlich in der kalten Küche verwendet werden und darf keinesfalls erhitzt werden,** da sonst schädliche Substanzen entstehen. Sehr gut schmeckt unser Leinsamen-Weizenkeim Vitalöl wie Leinöl alleine zu Pellkartoffeln. Auch zum Anmachen von Salaten oder in Smoothies kann man immer etwas von diesem Öl nehmen. Fertige Speisen können Sie mit der Kombination aus Leinsamenöl und Weizenkeimöl aufwerten, in dem Sie einfach einen Esslöffel des Vitalöl direkt vor dem Verzehr darüber träufeln.

Allgemeine Informationen zu Topfruits Kombination aus Leinsamenöl und Weizenkeimöl

Zutaten: Leinsamenöl (natur, kalt gepresst) 80 %, **Weizenkeimöl** (natur, kalt gepresst) 20 %.
Lagerung: dunkel und kühl lagern, nach dem Öffnen zügig verbrauchen
Verpackung: Glasflasche

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Leinsamen-Weizenkeim-Vitalöl, kaltgepresst, Omega 3 Fettsäuren und natürliches Vitamin E"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	3685 kj
Brennwert kcal	880 kcal
Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	8 g
Salz	<0.01 g