Schwarzkümmelöl (Nigella sativa) - kaltgepresst - Ägypten

Schwarzkümmelöl, kaltgepresst – 100 % naturbelassen – aus ungeröstetem ägyptischem Schwarzkümmel

Unser hochwertiges Schwarzkümmelöl aus Ägypten wird mühlenfrisch und schonend kaltgepresst, um die natürlichen Inhaltsstoffe zu bewahren. Schwarzkümmel (Nigella sativa) ist eine Pflanzenart aus der Familie der Hahnenfußgewächse, die seit Jahrtausenden für ihre vielseitigen Anwendungen geschätzt wird. Der **ägyptische Schwarzkümmel** gilt als der Wertvollste. Das Öl wird in einer handwerklich arbeitenden Ölmühle aus dem Samen des ägyptischen Schwarzkümmels gewonnen und garantiert so **höchste Qualität und Reinheit**. Diese Herkunft und schonende Verarbeitung machen unser Schwarzkümmelöl zu einem **Premiumprodukt**. Wir garantieren, dass bei uns kein Schwarzkümmelöl aus verschiedenen Chargen und Herkünften gemischt wird.

Vorteile des Topfruits nativen Schwarzkümmelöls aus Ägypten

- 100 % naturbelassen, aus ganzen ägyptischen Schwarzkümmelsamen
- hoher Gehalt an essentiellen Fettsäuren, wie Linolsäure
- enthält wertvolle Pflanzeninhaltstoffe (Saponine, Thymochinon)
- mildes, aromatisches Geschmackserlebnis
- vielfältig einsetzbar, z.B. für die kalte Küche (Salate, Dips, Gemüse)
- für die äußere Anwendung geeignet (Haut- & Haarpflege)

Besonderheiten des ägyptischen Schwarzkümmelöls im Gegensatz zu anderen Ölen

Das Öl aus echtem Schwarzkümmel beinhaltet eine Vielzahl höchst effektiver Wirkstoffe, rund 70 % ungesättigte Fettsäuren und den sekundären Pflanzenstoff Thymochinon. Insbesondere versorgt es unseren Körper mit essentieller Linolsäure. Diese kurbelt die Bildung körpereigener Prostaglandine an. Weiterhin enthält Schwarzkümmelöl wertvolle Fettbegleitstoffe und Vitamine und ist reich an ätherischen Ölen, Bitterstoffen und Gerbstoffen. Das ätherische Öl Thymochinon, welches nur in der Schwarzkümmelsaat zu finden ist, wird aktuell intensiv erforscht. So hat das Öl nachweislich immunregulierende und stoffwechselfördernde Eigenschaften. Studien zu Schwarzkümmelöl finden Sie im Internet oder der Literatur. Ein **interessantes Video zu den gesundheitsfördernden Eigenschaften des Schwarzkümmelöls** finden Sie hier: https://www.youtube.com/watch?v=hxRkJkEmRxc

Verwendungshinweise für das kaltgepresste Schwarzkümmelöl

Bei Bedarf täglich 1 bis 2 Teelöffel Schwarzkümmelöl über mindestens 3 bis 4 Monate einnehmen. Wenn man eine Pollenallergie hat, idealerweise bereits früh im Jahr mit der Einnahme beginnen um bei Beginn des Pollenfluges die bestmöglichen Effekte zu haben**.** Sie können das Öl auch mit ein wenig Honig mischen, damit es süßer schmeckt, so mögen es auch Kinder. Natives Schwarzkümmelöl eignet sich auch für die Verwendung in der kalten Küche, z.B. in Salaten oder über Suppe geträufelt. Übrigens pflegt Schwarzkümmelöl bei äußerer Anwendung auch Haut und Haare.
Bei "Jugend forscht" wurde festgestellt, dass Schwarzkümmelöl auch effizient zur Zeckenabwehr bei Menschen und Hunden verwendet werden kann. Wenn Sie das Schwarzkümmelöl Ihrem Hund geben möchten, konsultieren Sie bitte zuvor Ihren Tierarzt oder Tierheilpraktiker. Schwarzkümmelöl darf trächtigen Hündinnen nicht verabreicht werden - weder innerlich noch äußerlich.

Wissenswertes zu Topfruits kaltgepresstes ägyptisches Schwarkümmelöl

Schwarzkümmel wird seit Jahrtausenden als Naturheilmittel verwendet. Besonders im Nahen Osten und in der ayurvedischen Heilkunde ist Schwarzkümmelöl beliebt, sowohl innerlich als auch äußerlich. Heutzutage gewinnt Schwarzkümmelöl auch in der westlichen Naturheilkunde zunehmend an Bedeutung.

- **Linolsäure:** Kann zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut beitragen (ab 10 g täglich).
- **Vitamin E:** Als Antioxidans schützt es die Zellen vor oxidativem Stress.

Schwarzkümmelöl: Aus der ganzen Saat zum wertvollen Öl

Schwarzkümmel (*Nigella Sativa*) wird auch als Echter Schwarzkümmel bezeichnet. Es handelt sich um eine Pflanzenart in der Familie der Hahnenfußgewächse (*Ranunculaceae*), welche nicht mit Kümmel und Kreuzkümmel verwandt ist. Schwarzkümmelöl hat nichts mit normalem Kümmelwürzöl zu tun. Aus den farbenprächtigen Blüten entwickeln sich mohnähnliche Kapselhüllen, in denen die kleinen schwarzen Samen heranwachsen. Schwarzkümmelsamen strömen beim Zerreiben einen charakteristischen, intensiv-aromatischen Duft aus und auch unser mühlenfrisch kaltgepresstes Schwarzkümmelöl duftet hocharomatisch.

Herkunft und Tradition von kaltgepresstem Schwarzkümmelöl

Schwarzkümmel wird in Nordafrika, Südeuropa und Westasien angebaut. Seine ursprüngliche Heimat erstreckt sich von Ägypten über die Türkei bis ins westliche Asien. Schwarzkümmel ist typisch ägyptisch und wird dort schon seit rund 2000 Jahren eingesetzt. Während das Schwarzkümmelgewürz im Orient und Nahen Osten schon lange bekannt ist und traditionell geschätzt wird, war es in der westlichen Welt lange Zeit unbekannt. Erst als Wissenschaftler das Öl unter die Lupe nahmen und viele Vorzüge auf unseren Organismus entdeckten, wurde es immer beliebter. Mittlerweile hat es auch in der westlichen Naturheilkunde als hilfreiches Hausmittel seinen festen Platz gefunden.
Schwarzkümmel und Schwarzkümmelöl gilt in vielen Ländern der Welt als altes Hausmittel. Reines Schwarzkümmelöl wird in der Naturheilkunde als Mittel vor allem bei Allergien, Neurodermitis, Psoriasis (Schuppenflechte), zur Regulierung des Immunsystems verwendet. Auch bei Verdauungsproblemen und hohem Blutdruck kann man einen Versuch mit dem Öl aus dem Schwarzkümmel machen. In der indischen Heilkunde gilt es als bevorzugtes Mittel zu Linderung von Schwangerschaftsbeschwerden. **Auch in der naturorientierten Tiermedizin wird Schwarzkümmel(öl) verwendet.**

Anbau, Ernte & Gewinnung des kostbaren Schwarzkümmelöls aus Ägypten

Unser reines Schwarzkümmelöl stammt aus dem traditionellen Herkunftsland Ägypten. Das fette, grünbraune, klare Öl mit würzigem Geruch und leicht scharfem Geschmack wird durch Kaltpressung und Filtration aus hochwertigen, rohen Schwarzkümmelsamen stets frisch hergestellt. Der Ausdruck "kalte Pressung" beschreibt ein mechanisches Pressverfahren ohne Hitzeeinwirkung, sodass unser Öl seine Rohkostqualität behält – und damit auch seine wertvollen natürlichen Pflanzeninhaltstoffe. Der zurzeit verpresste Samen enthält höhere Anteile an Saponinen, welche noch relativ lange nach schäumen. Diese sind für die ernährungsphysiologische Wirkung des Schwarzkümmelöls mitverantwortlich. Da wir alles frisch herstellen und das Pflanzenöl zügig weiterverarbeitet wird, kann es trotz Abschöpfen und Dekantieren noch nachträglich zu feinen Ablagerungen kommen.

Jetzt Topfruits Schwarzkümmelöl kaufen & naturreine Qualität genießen!

Entdecken Sie die vielseitige Kraft des **kaltgepressten Schwarzkümmelöls** – 100 % naturbelassen, schonend verarbeitet & voller wertvoller Fettsäuren. Jetzt bestellen & von den Vorzügen dieses einzigartigen Naturöls profitieren!

Allgemeine Informationen zu Topruits Schwarzkümmelöl

Zutaten: 100 % ägyptisches Schwarzkümmelöl
Lagerung: Möglichst kühl, gerne auch im Kühlschrank. Nach dem Öffnen bitte möglichst schnell verbrauchen
Verpackung: Glasflasche

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Schwarzkümmelöl (Nigella sativa) - kaltgepresst - Ägypten"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	3704 kj
Brennwert kcal	901 kcal
Fett	92.6 g
davon gesättigte Fettsäuren	14.5 g