Mariendistelöl, kaltgepresst, Bio kbA

Bio Mariendistelöl – kaltgepresst, naturbelassen und reich an ungesättigten Fettsäuren - reich an Silymarin & Vitamin E

Das Bio Mariendistelöl von Topfruits wird schonend kaltgepresst und in Rohkostqualität hergestellt. Es enthält wertvolle ungesättigte Fettsäuren, darunter Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren, sowie Vitamin E, das dazu beiträgt, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen. Hergestellt aus hochwertigen Bio-Mariendistelsamen, ist dieses native Öl ein vielseitiges Produkt für die kalte Küche oder zur Pflege von Haut und Haar. In der Volksheilkunde gilt Mariendistel als Leberpflanze.
Mit diesem hochwertigen Bio Mariendistelöl kaufen Sie sich ein naturbelassenes Produkt, das Genuss und Funktionalität vereint – ideal für gesundheitsbewusste Feinschmecker!

Vorteile von Topfruits Bio Mariendistelöl auf einen Blick

Mariendistelöl

- **100 % kaltgepresstes Öl** aus Mariendistelsamen in Rohkostqualität
- Aus kontrolliert biologischem Anbau
- **Reich an ungesättigten Fettsäuren**, die zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels beitragen, wenn sie gesättigte Fettsäuren in der Ernährung ersetzen
- **Enthält Vitamin E**, das die Zellen vor oxidativem Stress schützt
- Vegan, naturbelassen und ohne Zusatzstoffe
- Abgefüllt in umweltfreundlicher Glasflasche zum Schutz vor UV-Strahlung

Was ist das Besondere an unserem Mariendistelöl kaltgepresst?

Mariendistelsamenöl ist reich an Vitamin E, sekundären Pflanzenstoffen und ungesättigten Fettsäuren. Der Ersatz gesättigter Fettsäuren durch einfach oder mehrfach ungesättigte Fettsäuren in der Ernährung trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei. Weitere wertgebende natürliche Inhaltsstoffe sind 1 – 3 % Silymarin und ätherische Öle. Silymarin ist ein fettlösliches Gemisch aus 4 Wirkstoffen (Silybinin, Isosilybinin, Silydianin, Silychristin), die zur Gruppe der Flavonolignane gehören. Bitterstoffe sind in unserer heutigen Ernährung oft Mangelware und wirken adstringierend sowie leberstärkend. Durch die seltene Kombination aus natürlichen Stoffen wirken Mariendistelsamen antioxidativ, antientzündlich, antifibrotisch und entgiftend. Sowohl gemahlene Mariendistelsamen als auch das Marien-Distelöl fördern die Erneuerung hepatischer Zellen, unterstützen die Leberentgiftung und regen den Leber- und Gallenstoffwechsel an. Außerdem stimulieren sie die Produktion von Verdauungssäften und Pankreasenzymen und unterstützen in diesem Hinblick auf natürliche Art die Verdauung.

Bei unserem Bio Mariendistelöl kaltgepresst handelt es sich um ein 100 % natürliches natives Speiseöl für eine gesundheitsbewusste Ergänzung eines vollwertigen Speiseplans. Das Produkt kommt ohne künstliche Zusatzstoffe aus. Mariendistel gibt es auch als Fertigpräparate, diese enthalten jedoch häufig synthetische Zutaten, Alkohol (z.B. Ethanol) oder künstliche Süßstoffe (z.B. Aspartam). Zumeist wird dafür Mariendistel Extrakt verwendet, welches in Form von Tabletten oder Kapseln verabreich wird. Unserer Meinung nach ist das reine, rohe Öl die beste Wahl, da es sich dabei um ein absolut naturreines und unverändertes Lebensmittel handelt, welches ein breites Spektrum an verschiedenen wertvollen Pflanzeninhaltsstoffen bietet.

Verwendungshinweise für Mariendistelöl

Aufgrund der hochwertigen und empfindlichen Inhaltsstoffe empfehlen wir Mariendistelöl ausschließlich zur Anwendung in der kalten Küche. Es eignet sich sehr gut zum Verfeinern von Salaten, für Dressings, Saucen, Aufstriche, Dips oder Pesto. Ideal auch zum Einrühren in Smoothies, Shakes oder Müsli. Dank seines milden Geschmacks können Sie das Öl auch sehr gut pur genießen. Sie sollten das Öl unbedingt vor Hitzeeinwirkung schützen, da sonst die wertvollen ungesättigten Fettsäuren zerstört werden.
Bio Mariendistelsamen-Öl kann auch zur natürlichen Hautpflege verwendet werden. Dafür stellen Sie mit einer geringen Menge Wasser und Öl eine Emulsion her und massieren diese in Ihre Haut ein.
Übrigens ist Mariendistelöl kaltgepresst auch für eine gezielte Nahrungsergänzung bei Tieren bzw. Haustieren geeignet. Natives Mariendistelöl leistet sowohl innerlich als auch äußerlich einen großen Beitrag für mehr Wohlbefinden und Vitalität!

Rezept-Tipp: Frischer Vital-Salat mit kaltgepresstem Mandistelöl-Dressing

Zutaten (für 2 Portionen)

- 2 Handvoll gemischter Blattsalat
- 1 Karotte, fein geraspelt
- 1/2 Gurke, in Scheiben
- 1 Apfel, in kleine Stücke
- 2 EL Walnüsse oder Kürbiskerne

Für das Dressing

- 2 EL Mariendistelöl
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Senf
- 1 TL Agavendicksaft
- Prise Salz & Pfeffer



Zubereitung

1. Salat, Karotte, Gurke und Apfel in einer großen Schüssel vermengen.
2. Für das Dressing Mariendistelöl, Zitronensaft, Senf und Süßungsmittel gut verrühren.
3. Dressing über den Salat geben und vorsichtig vermengen.
4. Mit Nüsen oder Kernen bestreuen und direkt servieren.

Wissenswertes zum Mariendistelöl

Mariendistel - Ein wertvolles Naturprodukt

Die Mariendistel bevorzugt warme und trockene Wachstumsstandorte und kommt ursprünglich aus der Mittelmeerregion, Südeuropa sowie den nordafrikanischen Steppen. Die Pflanze gehört zur Familie der Korbblütler und kann bis zu 1,50 Meter hoch werden. Ihre Blätter sind länglich, stachelig und haben weiße Flecken. Am Ende ihres Stängels sitzen 4 – 5 cm große Blütenstände (Körbe). Die Blütezeit erstreckt sich zwischen Juli und August. Mariendistel Blüten sind von kräftig violetter Farbe und erinnern an die von Artischocken. In den Blüten reifen die dunkelbraunen Mariendistelsamen heran, aus denen unser kaltgepresstes Mariendistelöl hergestellt wird. Aufgrund ihrer wertgebenden Inhaltsstoffe und Eigenschaften werden Mariendistelsamen schon seit der Antike sehr geschätzt. Bereits Hildegard von Bingen nutzte Mariendistelöl für vielerlei Beschwerden. Andere Bezeichnungen sind Christi Krone, Donnerdistel, Fieberdistel, Frauendistel, Marienkörner, Heilsandsdistel, Stechkraut, Venusdistel oder Mariendiestel. Aufgrund ihrer optischen Verwandtschaft nannte man die Distelart früher auch "Wilde Artischocke". Der englische Name ist *Milk Thistle.*

Herstellung unseres rohen Mariendistelöls

Topfruits Mariendistelöl kaltgepresst wird durch mechanische Pressung aus den ganzen Mariendistelsamen hergestellt. Die für unser hochwertiges Speiseöl verwendeten Mariendistelsamen stammen aus kontrolliert biologischem Anbau. Bei der schonenden Produktion verzichtet die Ölmühle auf Hitzeeinwirkung, um möglichst viele der wertvollen und hitzeempfindlichen Pflanzeninhaltsstoffe zu schützen. Um Rohkostqualität zu gewährleisten, übersteigt die Temperatur des Öls zu keinem Zeitpunkt 41 °C. Auf diese Weise bleibt ein großer Anteil ungesättigter Fettsäuren, Vitamin E und diverse sekundäre Pflanzenstoffe erhalten.

Jetzt Topfruits Bio Mariendistelöl kaufen & von wertvollen Fettsäuren profitieren!

Unser kaltgepresstes Bio Mariendistelöl ist die perfekte Ergänzung für eine bewusste Ernährung – mild im Geschmack, reich an ungesättigten Fettsäuren & 100 % naturbelassen! Jetzt bestellen & gesunde Vielfalt genießen!

Allgemeine Informationen zum Topfruits Bio Mariendistelöl

Zutaten: 100 % reines Mariendistelöl*, kaltgepresst - **aus kontrolliert biologischem Anbau*
Lagerung: Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und vor direkter Aonneneinstrahlung schützen
Verpackung: Braunglasflasche

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Mariendistelöl, kaltgepresst, Bio kbA"

Topfruits

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	3700 kj
Brennwert kcal	900 kcal
Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	19.2 g