|  |  |
| --- | --- |
|  | |
| ***PZN:* 168 781 01**  ***USP’s:***  -**Das Hanföl ist wegen seiner genialen Fettsäureverteilung von Omega-6 (60%) und Omega-3 (18%) ein sehr wertvolles Speiseöl. Dazu ist sein interessanter Geschmack nach Kräutern oder Nüssen eine Bereicherung für viele Gerichte.**  **<h2> Bio Hanföl </h2>**  Hanf gehört zu den ältesten Nutz- und Zierpflanzen der Welt. In China wurde Ma, wie die Chinesen den Hanf nannten, als ganze Pflanze einschließlich der nahrhaften Samen und der Fasern geschätzt. Die einjährige Pflanze wird etwa zwei Meter hoch. Heute ist sie weltweit verbreitet, wobei sich die verschiedenen Sorten den klimatischen Bedingungen jeweils angepasst haben. Die Samen der Hanfpflanze stellen nur ein Nebenprodukt des Anbaus zur Gewinnung von Hanffasern dar. Zur Gewinnung des dunkelgrünen Öls werden die Samen in einer Ölmühle gepresst. Für die Gewinnung von einem Liter Hanföl benötigt man etwa 4-5 kg Hanfsamen.  **<h3>** **Brunozimmer steht für eine Vielfalt an besten Pflanzenölen, Naturkost & Wellnessprodukten. </h3>**  Brunozimmer steht seit 25 Jahren als traditioneller Familienbetrieb für eine Vielfalt an besten Pflanzenölen, Naturkost & Wellnessprodukten. Dabei vereinen wir alte Handwerkskunst mit moderner Technik und bieten Ihnen neben traditionellen Ölsorten immer wieder neue Erlebnisse, welche alle Sinne berühren. Unsere 70 Mitarbeiter bereiten mit viel Liebe und unter hygienisch einwandfreien Bedingungen gesunde Kost für Sie zu. Das eigene Labor achtet darauf, dass die hohe Qualität – für die wir mit unserem guten Namen stehen – stets eingehalten wird.  **<h4>** **Produktmerkmale & Hinweise </h4>**  <li> Hergestellt in Deutschland  <li> Für Vegetarier und Veganer geeignet  <li> DE-ÖKO-013, Nicht-EU-Landwirtschaft  <li> Kaltgepresst, nativ  <li> Gluten- & Laktosefrei  **<h5>** **Netto-Füllmenge </h5>**  Inhalt = 250 ml  **<h6>** **Zutaten </h6>**  100% Hanföl  **<h7>** **Verzehrempfehlung </h7>**  Äußerliche Anwendung: Je nach Belieben kann es auf die betroffene Hautstellen aufgetragen werden. Feuchtigkeitsarme Haut profitiert davon, wenn sie täglich einmal mit Hanföl eingerieben wird. Bei Hauterkrankungen kann es sich lohnen, das Öl mehrmals täglich aufzutragen oder Kompressen darin zu tränken.  Innerliche Anwendung:  Hanföl kann beispielsweise Salate und Getränke verfeinern. Auch zum Braten eignet es sich. Allerdings sollte es nicht über 160 °C erhitzt werden, da sonst die wertvollen Inhaltsstoffe zerstört werden. Wenn Hanföl mit vitaminreichen Lebensmitteln kombiniert wird, hilft es dabei, die Nährstoffe besser aufzunehmen.  **<h8>** **Nährwerte </h8>**   | **Nährwerte** | **pro 100 ml** | | --- | --- | | Energiewert | 3700 kJ / 900 kcal | | Eiweiß | 0 g | | Kohlenhydrate | 0 g | | - davon Zucker | 0 g | | Fett | 100 g | | - davon gesättigte Fettsäuren | 60 g | | -einfach ungesättigte Fettsäuren | 14 g | | -mehrfach ungesättigte Fettsäuren | 16 g | |
|  |