|  |  |
| --- | --- |
|  | |
| ***PZN:* 168 781 24**  ***USP’s:***  -**Das kaltgepresste Schwarzkümmelöl hat einen hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren und wird seit Jahrtausenden erfolgreich in der Heilkunde eingesetzt. Zudem stärkt es unser Immunsystem, da die Inhaltsstoffe die Abwehrzellen im Kampf gegen Krankheitserreger stimulieren.**  **<h2> Bio Schwarzkümmelöl </h2>**  Die Samen der Nigella sativa, einer speziellen Unterart des Schwarzkümmels stammt aus Nordafrika, Nordasien und Südeuropa. In Ägypten hat dieses Öl wegen der wertvollen Inhaltstoffe seit jeher einen hohen Stellenwert. Sogar im Grab des Pharaos Tut-ench-amun fanden Archäologen einen Behälter davon. Lange Zeit schien dieses wertvolle Öl bei uns in Vergessenheit geraten, bis es aufgrund neuester wissenschaftlicher Erkenntnis aktuell sehr empfohlen wird. Für die Gewinnung von einem Liter Schwarzkümmelöl benötigt man etwa 4-5 kg Schwarzkümmelsamen.  **<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> Für Vegetarier und Veganer geeignet  <li> Glutenfrei  <li> Kaltgepresst, nativ  <li> DE-ÖKO-012, Nicht-EU-Landwirtschaft  **<h5>** **Netto-Füllmenge </h5>**  Inhalt = 100 ml  **<h6>** **Zutaten </h6>**  100% Schwarzkümmelöl  **<h7>** **Verzehrempfehlung </h7>**  Äußerliche Anwendung:  Bei Entzündungen oder Ausschlägen kann das Öl unverdünnt auf die betroffene Stelle der Haut aufgetragen werden.  Innerliche Anwendung:  Das Schwarzkümmelöl kann in verschiedenen Speisen und zu Salaten eingenommen werden. Da es jedoch sehr intensiv schmeckt und riecht, wird es in der Regel zusätzlich zugeführt. Ausreichend ist ein halber bis ganzer Esslöffel pro Tag.  **<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 | 13 g | | -einfach ungesättigte Fettsäuren | 25 g | | -mehrfach ungesättigte Fettsäuren | 61 g | |
|  |