|  |
| --- |
|  |
| ***PZN:*173 065 36** ***USP’s:***-**Das kaltgepresste Bio-Leinöl von Bruno Zimmer ist ein echtes Allroundtalent mit einem köstlichen, mild-nussigen Geschmack und vielen guten Eigenschaften. Öl aus Leinsamen ist bekannt für seine besonders hohe Konzentration an pflanzlichen Omega-3-Fettsäuren, insbesondere der dreifach ungesättigten Alpha-Linolensäure. In vielen Studien ließen sich die Effekte dieser wichtigen Vitalstoffe nachweisen: Sie haben einen positiven Einfluss auf unser allgemeines Wohlbefinden und die Gesundheit.****<h2> Bio Leinöl </h2>**Das kostbare Leinöl wird in einem äußerst schonenden Omega-Safe-Verfahren unter der Abwesenheit von Licht, Wärme und Sauerstoff täglich neu gepresst. Dabei wird nur erntefrische Leinsaat in höchster Bio-Qualität aus kontrolliert ökologischem Landbau verwendet.Die ungesättigten Omega-3-Fettsäuren aus dem Leinöl tragen zu einer normalen Herzfunktion bei. Sie spielen eine wichtige Rolle bei den verschiedenen Stoffwechselprozessen unseres Körpers und unterstützen die Regeneration der Zellen.**<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% Leinöl **<h7>** **Verzehrempfehlung </h7>**Äußerliche Anwendung:Die wertvollen Inhaltsstoffe des Leinöls pflegen die Haut und spenden ihr Feuchtigkeit. Insbesondere bei entzündeter, trockener Haut, Akne oder Ekzemen kann das Bio Leinöl für Linderung sorgen. Es ist eine ausgezeichnete Alternative zu herkömmlicher Kosmetik, weil es frei von Chemie und jeglichen Zusatzstoffen ist.Innerliche Anwendung:Das angenehm nussige Leinöl ist eine großartige Basis für Salatdressings und Dips. Auch im Müsli, in Smoothies, im Quark oder Joghurt sorgt das Leinöl für eine Extraportion ungesättigter Fettsäuren. Alternativ kann es auch löffelweise pur eingenommen werden kann. Zum Braten ist es eher nicht geeignet, da dadurch die wertvollen Inhaltsstoffe zerstört werden. Wenn Gemüse mit Leinöl kombiniert wird, hilft es dabei, dass Vitamine und Nährstoffe besser aufgenommen werden können.**<h8>** **Nährwerte </h8>**

| **Nährwerte** | **pro 100 ml**  |
| --- | --- |
| Energiewert | 3700 kJ / 900 kcal  |
| Fett | 100 g |
| - davon gesättigte Fettsäuren | 10 g |
| - einfach ungesättigte Fettsäuren | 18 g |
| - mehrfach ungesättigte Fettsäuren | 72 g |
| Kohlenhydrate | 0 g |
| - davon Zucker | 0 g |
| Eiweiß | 0 g |
| Salz | 0 g |

 |
|  |

**<h9>** **Hinweis </h9>**

Reine Öle aus Leinsaat reagieren sensibel auf Sauerstoff und Licht. Durch Oxidation der Omega-3-Fette wird das Öl bei unsachgemäßer Lagerung schnell ranzig und schmeckt bitter. Darum sollte Leinöl in einer luftdicht verschlossenen Glasflasche im Kühlschrank gelagert werden. Darüber hinaus lässt sich die Haltbarkeit durch Aufbewahrung im Tiefkühlfach problemlos verlängern.