

<b>Artikelnummer</b> 14121	<b>GTIN-Stück</b>  4 031192 141215	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 031192 141277	<b>eco-ID</b> 64721	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

**Marke** Ölmühle Solling

## Qualität

100% bio, Naturland, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



**Öko-Kontrollstelle** DE-ÖKO-039 | GfRS



## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Rumänien

## Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

Leinöl\*

\*aus kontrolliert biologischem Anbau

\* = Zutaten aus ökol. Landbau, \*\* = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, \*\*\* = aus anerkannt ökologischer

Aquakultur; \*\*\*\* = aus Wildfang

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



## Allgemeines

Dieses reine Speiseöl wird aus erntefrischen Leinsamen wöchentlich mühlenfrisch kalt gepresst. So bleiben wertvolle Inhaltsstoffe und der sortentypische Geschmack besonders gut erhalten. Frisches Leinöl enthält zirka 55% Omega-3 Fettsäuren und ist besonders lecker zu Pellkartoffeln und Quark.

## Besonderheiten

Bio-Landwirt Hartmut Hollemann aus Hildesheim versorgt die Ölmühle Solling persönlich mit frischer Leinsaat für unser Leinöl. Hollemann ist einer der regionalen Öko-Landwirte im Weserbergland, der den direkten Weg nach Boffzen in die kleine Ölmanufaktur selbst mit dem Traktor nicht scheut, um den frischen Lein persönlich anzuliefern. Die Ölmühle setzt als langjähriger NATURLAND-Partner auf höchste Qualität bei der Rohstoffgewinnung - so regional wie nur möglich und ausschließlich aus ökologischem Anbau.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Leinöl wird gern mit Pellkartoffeln und Kräuterquark zubereitet. Es eignet sich auch als Zutat für frische Gemüsesäfte, gedünstetes Gemüse, Salatdressings, Dipps, Milchdrinks und Müsli - aber nicht für die heiße Küche oder zum Frittieren!



Leinöl, 250ml  
*wöchentlich frisch gepresst*



<b>Artikelnummer</b> 14121	<b>GTIN-Stück</b>  4 031192 141215	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 031192 141277	<b>eco-ID</b> 64721	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

## Herstellung

Leinöl wird aus erntereifer brauner Leinsaat (*Linum usitatissimum*) täglich kalt gepresst (37 °C), druckfrei schonend filtriert und unter Vakuum mühlenfrisch abgefüllt. Eine rasche und schonende Verarbeitung schützt das kostbarste aller Pflanzenöle vor Licht und Sauerstoff am besten. Wegen seines hohen Gehaltes an omega-3-Fettsäuren (ca. 60 %) verbessert der regelmäßige Verzehr von Leinöl das durchschnittliche Verhältnis von omega-6 zu omega-3 Fettsäuren (12:1) in unserer Nahrung zugunsten der omega-3 Fettsäure (alpha-Linolensäure). Schon bei regelmäßiger Einnahme von nur 1-2 Esslöffel Leinöl pro Tag (10 g) trägt dies zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei. Leinöl stets gut gekühlt aufbewahren. So bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe und der typisch nussig-herbe Geschmack besonders gut erhalten. Ungekühlt ist Leinöl nur 2 Monate haltbar, bei Kühl- oder Gefrierlagerung um Wochen und Monate länger. Das Leinöl verändert sich nämlich durch die Kühlung oder das Einfrieren nicht und behält seine bekömmlichen und wohltuenden Eigenschaften bei.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Im Kühlschrank nach dem Öffnen zirka 8 Wochen haltbar.

## Sonstige Hinweise

Sobald es fischig oder ranzig riecht, sollte das Leinöl nicht mehr verwendet werden. Dann eignet es sich aber immer noch als Firnis für Holzmöbel, denn an der Luft verharzt Leinöl, das heißt, es bildet einen dünnen, rissfreien Schutzfilm aus.

## Allergiehinweise

**Spuren möglich:** Erdnuss, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Pfeffer, Umbelliferae, Walnuss, Zimt

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓

vegetarisch ✓

<b>Artikelnummer</b> 14121	<b>GTIN-Stück</b>  4 031192 141215	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 031192 141277	<b>eco-ID</b> 64721	
-------------------------------	---	---	------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel

## Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
Anteil an Bio-Zutaten..... 100% bio  
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo  
Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft  
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-039  
Welcher Standard wird erfüllt..... EWG 834/2007 Norm, Naturland

## Weitere gesetzliche Angaben

Inverkehrbringer..... Ölmühle Solling GmbH; Höxtersche Straße 1, 37691 Boffzen, Deutschland

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 3700 kJ / 900 kcal  
Fett..... 100 g  
davon gesättigte Fettsäuren..... 10,7 g  
davon einfach ungesättigte Fettsäuren..... 23,3 g  
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren..... 65,9 g  
Kohlenhydrate..... 0 g  
davon Zucker..... 0 g  
Ballaststoffe..... 0 g  
Eiweiß..... 0 g  
Salz..... 0 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial..... Glas  
Verpackungsart..... Flasche

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... arteigen, reintonig, nussig, mild herb;  
Geruch..... arteigen, reintonig, nussig, mild herb;  
Konsistenz..... flüssig