



## PRODUKTSPEZIFIKATION

<b>Produkt</b>	balbur BIO-Leinöl mit Lignan aus kontrolliert biologischem Anbau
<b>Artikelnummer</b>	B_LeiLig_250
<b>EAN-Code</b>	4260153490073
<b>Einheit</b>	250 ml
<b>Verpackung</b>	braune Glasflasche mit Ricalverschluss
<b>Zutaten</b>	Bio Leinöl mit aufgebrochenem Fruchtfleisch
<b>Haltbarkeit</b>	im geschlossenen Zustand 3 Monate, nach dem Öffnen 14 Tage
<b>Lagerung</b>	kühl & dunkel, im Kühlschrank
<b>Verwendung</b>	vor Gebrauch leicht schütteln, damit sich das aufgebrochene Fruchtfleisch verteilt, für die „kalte“ Küche
<b>Herkunft / Qualität der Rohware</b>	biozertifizierte EU-Ware, braune Leinsaat, zu 99,9 % gereinigt
<b>Herstellung</b>	kaltgepresst (Auslauftemperatur unter 40 °C), naturbelassen, Abfüllung direkt beim Pressvorgang
<b>BIO-Kontrollstelle</b>	DE-ÖKO-034



Die Verarbeitung von Samen zu hochwertigem Speiseöl hat eine lange Tradition. Kaltgepresst und naturbelassen produzieren wir es bereits über 20 Jahre.

*Gerd Ballaschk*





### Sensorik

Aussehen dunkelgelbes Öl

Konsistenz flüssig

Geruch/Geschmack arteigen, saartig, nussig

### Physikalisch-chemische Untersuchung

Dichte: 0,928 g/ml Temp.: 20 C

Wasser und Flüchtigtes: 0,09%

Säurezahl: 4,0 mg KOH/g

Peroxidzahl: 10 meq O2/kg

### Nährwerte in 100 ml

Energie 3430 kJ / 834 kcal

Gesamtfett 92,7 g

davon gesättigte Fettsäuren 9,5 g

davon einfach ungesättigte Fettsäuren 17,6 g

davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren 65,1 g

Kohlenhydrate <0,1 g

davon Zucker <0,1 g

Eiweiß <0,1 g

Salz <0,01 g

Alpha-Linolensäure 55,5 %



Bei den aufgeführten Angaben kann es je nach Charge zu geringfügigen Schwankungen kommen.

Hinweis: Unser BIO-Leinöl mit Lignan sollte vor dem Gebrauch vorsichtig geschwenkt werden. Somit verteilt sich das aufgebrochene Fruchtfleisch.

Die Verarbeitung von Samen zu hochwertigem Speiseöl hat eine lange Tradition. Kaltgepresst und naturbelassen produzieren wir es bereits über 20 Jahre.

*Gerd Ballaschk*

