



PRODUKTSPEZIFIKATION

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

