







## **PRODUKTSPEZIFIKATION**

Produkt balbur BIO-Schwarzkümmelöl

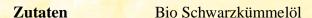
aus kontrolliert biologischem Anbau

Artikel-Nr. 100 ml / EAN-Code

B\_Schwarzkuemmel\_100 / 4260153490080

Artikel-Nr. 250 ml / EAN-Code

B\_Schwarzkuemmel\_250 / 4260153490097



Verpackung braune Glasflasche mit Ricalverschluss

Haltbarkeit im geschlossenen Zustand 9 Monate

nach dem Öffnen ca. 3 Monate

Lagerung kühl & dunkel, im Kühlschrank

Verwendung für die "kalte" Küche

Herstellung kaltgepresst (Auslauftemperatur unter 40 °C), naturbelassen

Herkunft / Qualität biozertifizierte Nicht-EU-Ware, Ägypten

der Rohware

**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.













## Sensorik

Aussehen goldgelb bis bräunlich, Konsistenz flüssig

Geruch/Geschmack arteigen, leicht scharf bis pfeffrig, etwas bitter, krautig

## Physikalisch-chemische Untersuchung

Dichte: 0,918 g/ml Temp.: 20 C

Wasser und Flüchtiges: 0,43%

## Nährwerte in 100 ml

Energie	3382 kJ / 823 kcal		
Gesamtfett	91,4 g		
davon gesättigte Fettsäuren	14,4 g		
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	23,5 g		
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	53,3 g		
Kohlenhydrate	<0,1 g	davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	<0,1 g	Salz	<0,01 g

Bei den aufgeführten Nährwertangaben kann es je nach Charge zu geringfügigen Schwankungen kommen. Hinweis: Unser BIO-Schwarzkümmelöl ist ein Naturprodukt, leichte Unterschiede in der Sensorik sind möglich.

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















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

Gerd Ballaschk

