



## PRODUKTSPEZIFIKATION

**Produkt** balbur BIO-Leinöl konventionell

**Artikel-Nr. 100 ml / EAN-Code B\_LeiKon\_100 / 4260153490011**

**Artikel-Nr. 250 ml / EAN-Code B\_LeiKon\_250 / 4260153490028**

**Artikel-Nr. 500 ml / EAN-Code B\_LeiKon\_500 / 4260153490035**



**Zutaten** Leinöl aus konventionellem Anbau

**Verpackung** braune Glasflasche mit Ricalverschluss

**Haltbarkeit** im geschlossenem Zustand 3 Monate,  
nach dem Öffnen 14 Tage

**Lagerung** kühl & dunkel, im Kühlschrank

**Verwendung** für die „kalte“ Küche

**Herkunft / Qualität der Rohware** EU-Ware, braune Leinsaat, zu 99,9 % gereinigt

**Herstellung** kaltgepresst (Auslauftemperatur unter 40 °C), naturbelassen

**Sensorik** Aussehen klares, leuchtendes, goldgelbes Öl, Konsistenz flüssig,  
Geruch/Geschmack arteigen, sautig, nussig

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

*Gerd Ballaschk*





### Physikalisch-chemische Untersuchung

Dichte: 0,929 g/ml Temp.: 20 C,  
Wasser und Flüchtigtes: 0,08 %

Säurezahl: 4,0 mg KOH/g, Peroxidzahl: 10 meq O2/kg

### Nährwerte in 100 ml

Energie 3434 kJ / 835 kcal

Gesamtfett 92,8 g

davon gesättigte Fettsäuren 9,9 g

davon einfach ungesättigte Fettsäuren 15,5 g

davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren 67,1 g

Kohlenhydrate <0,1 g

davon Zucker <0,1 g

Eiweiß <0,1 g

Salz <0,01 g

Alpha-Linolensäure 56,8 %



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

Hinweis: Unser Leinöl 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.

*Gerd Ballaschk*

