



## PRODUKTSPEZIFIKATION

**Produkt** balbur BIO-Leindotteröl,  
aus kontrolliert biologischem Anbau

**Artikel-Nr. 100 ml / EAN-Code** B\_LeiDot\_100 / 4260153490127

**Artikel-Nr. 250 ml / EAN-Code** B\_LeiDot\_250 / 4260153490134



**Zutaten** Bio Leindotteröl

**Verpackung** braune Glasflasche mit Ricalverschluss

**Haltbarkeit** im geschlossenen Zustand 9 Monate  
nach dem Öffnen ca. 6 Wochen

**Lagerung** kühl & dunkel, im Kühlschrank

**Verwendung** für die „kalte“ Küche

**Herkunft / Qualität der Rohware** biozertifizierte EU-Ware

**BIO-Kontrollstelle** DE-ÖKO-034

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

**Sensorik** Aussehen sattes gelbes Öl, Konsistenz flüssig  
Geruch/Geschmack arteigen, erbsig, rettichartig, leicht würzig

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: 0,922 g/ml Temp.: 20 C

Wasser und Flüchtiges: 0,05%

### Nährwerte in 100 ml

Energie	3411 kJ / 830 kcal
Gesamtfett	92,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	11,0 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	29,3 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	50,8 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-Leindotteröl 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*

