



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produkt balbur BIO-Leinöl
aus kontrolliert biologischem Anbau

Artikel-Nr. 100 ml / EAN-Code B_LeiBio_100 / 4260153490042

Artikel-Nr. 250 ml / EAN-Code B_LeiBio_250 / 4260153490059

Artikel-Nr. 500 ml / EAN-Code B_LeiBio_500 / 4260153490066



Verpackung braune Glasflasche mit Ricalverschluss

Zutaten Bio Leinöl

Haltbarkeit im geschlossenen Zustand 3 Monate, nach dem Öffnen 14 Tage

Lagerung kühl & dunkel, im Kühlschrank

Verwendung für die „kalte“ Küche

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

Herstellung kaltgepresst (Auslaufteperatur unter 40 °C), naturbelassen

BIO-Kontrollstelle DE-ÖKO-034

Sensorik Aussehen dunkelgelbes Öl, Konsistenz flüssig, Geruch/Geschmack arteigen, sautig, leicht 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:	0,928 g/ml Temp.: 20 C
Wasser und Flüchtiges:	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 Nährwertangaben kann es je nach Charge zu geringfügigen Schwankungen kommen.

Hinweis: Unser BIO-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

