

Leindotteröl

Der Leindotter für dieses Öl ist auf eigenem Ackerboden in Platt gewachsen. Unsere Ackerflächen werden biodynamisch bewirtschaftet, sind Demeter-zertifiziert und somit frei von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln. Die Samen des Leindotters werden kaltgepresst und zu feinstem Demeter-Öl verarbeitet. Leindotteröl, auch Camelinaöl genannt, ist reich an wichtigen Omega-3-Fettsäuren und ein wichtiger Bestandteil in der gesunden Küche. Mit seinem gemüsig-erbsigen, fein-nussigen Geschmack verfeinert es kalte Gerichte, wie Salate, Aufstriche und Pestos.

Nährwerte pro 100 g

Brennwert/Energie.....	3700/900
Fett.....	100 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	15 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren.....	35 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren.....	49 g
Kohlenhydrate.....	0 g
davon Zucker.....	0 g
Eiweiß.....	0 g
Salz.....	0 g

