



## Produkte - Spezifikation

### Sachbezeichnung

Artikelnummer:	Leinöl kaltgepresst
Liefereinheiten:	diverse, auf Anfrage
Glasflaschen:	12 Flaschen pro Einheit
Bag in Box:	10cl, 25cl, 50cl
Verpackungsart:	3L, 5L, Glas , Nachfüllbar und Bag in Box

### Beschreibung

Kaltgepresstes Leinöl schmeckt nussig und hinterlässt eine leicht bittere Note im Gaumen. Die Bitterstoffe sind bei längerer Lagerung intensiver. Das Leinöl muss gekühlt gelagert werden. Es wird nach der Pressung bis zum Verkauf eingefroren um die Oxidation zu minimieren. Jede Flasche wird von Hand in eine Butterfolie gewickelt und die Etikette von Hand geklebt. Leinöl ist ausschliesslich in der kalten Küche zu verwenden. Es ist sehr reich an Omega 3. Für tägliche Einnahmen von Leinöl wird empfohlen: zwei Esslöffel/Tag decken den Omega 3 Bedarf. Die Alpha Linolensäure ALA (trägt zur Aufrechterhaltung des Cholesterinspiegels bei) ist bei einer Aufnahme von 4g/Tag gedeckt.

### Zusammensetzung, Herkunft

Zutaten: Leinöl (CH)

### Status

vegan

### Allergene

keine

### Nährwerte

#### Nährwerte pro 100g:

Energie:	821kcal ( 3374kJ)
Fett:	91.0g
Davon gesättigte FS:	8.7g
einfach ungesättigte FS:	18.2g
mehrfach ungesättigte FS:	59.0g
Kohlenhydrate:	0.0g
Protein:	0.0g
Salz:	0.00g



### **Haltbarkeit / Lagerbedingungen**

---

Haltbarkeit ab Produktion: 8 Monate  
Lagerbedingungen: Im Kühlschrank und vor Licht geschützt lagern, kann problemlos gefroren gelagert werden.  
Durch die Lagerung kann sich ein natürlicher Bodensatz bilden, der die Produktequalität nicht beeinflusst. Bodensatzbildung wird nicht als Umtauschgrund akzeptiert.  
Dies ist ein natürliches, in Handarbeit hergestelltes Produkt. Farbe und Geschmack können jedes Jahr etwas schwanken, da Naturprodukte verarbeitet werden. Durch unsere Erfahrung und Expertise garantieren wir eine stetig hohe Qualität.

### **Allgemeine Anforderungen**

---

Gesetzliche Bestimmungen Dieses Produkt und die Verpackung entsprechen der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung.  
GVO Es werden weder in der Produktion noch in der Verarbeitung bewusst gentechnologische Erzeugnisse eingesetzt.

### **Kontakt/Qualitätssicherung**

---

Naturoel AG  
Im Sulz 186  
CH-8506 Lanzenneunforn  
Tel: +41 (0) 52 747 13 33  
E-Mail: [info@kressibucher-shop.ch](mailto:info@kressibucher-shop.ch)  
Kontaktperson: Ewa Kressibucher