

HANFÖL



HERSTELLUNG

Das kaltgepresste Hanföl wird aus ausgesuchten, zu 100 % THC-armen Speisehanfsorten aus regionalem Anbau hergestellt. Durch die schonende Kaltpressung bleiben die natürliche Form, sowie die Qualität und der Geschmack erhalten.

INHALTSSTOFFE

gesättigte Fettsäuren	7,5 %
einfach ungesättigte Fettsäuren	47,5 %
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	44 %, davon: 29 % Linolsäure (Omega 6), 14 % Alpha-Linolensäure (Omega 3), 0,8 % Gamma Linolensäure (kommt selten in der Natur vor)

Hanföl ist reich an lebensnotwendigen ungesättigten Fettsäuren (Linol- und Linolensäure). Außerdem hat es einen hohen Anteil an Vitamin B, B1 sowie E. Es ist wichtig für einen gesunden Stoffwechsel und senkt den Cholesterinspiegel.

GESCHMACK UND VERWENDUNG

Das grünliche Hanföl ist sehr aromatisch und nussig im Geschmack. Aufgrund seiner Zusammensetzung eignet es sich nicht für die warme Küche.



SONNENBLUMENÖL

HERSTELLUNG

Das kaltgepresste Sonnenblumenöl wird aus regional angebauten Sonnenblumenkernen hergestellt. Durch die schonende Kaltpressung bleiben die natürlichen Elemente wie Form, Qualität und Geschmack erhalten.

INHALTSSTOFFE

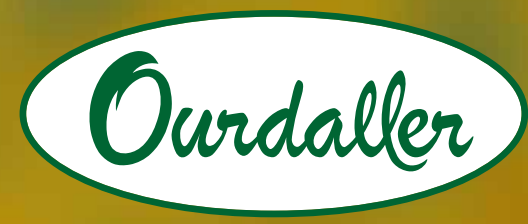
gesättigte Fettsäuren	12 %
einfach ungesättigte Fettsäuren	17 %
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	67 %, davon: 66,9 % Linolsäure (Omega 6), 0,1 % Alpha-Linolensäure (Omega 3)

Sonnenblumenöl hat einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren, hauptsächlich Linolsäure, die sich positiv auf den Cholesterinspiegel auswirkt. Deshalb spielt es eine präventive Rolle rund um Herz- und Gefäßkrankheiten und eignet sich für eine bewusste Ernährung.



GESCHMACK UND VERWENDUNG

Mit seinem charakteristischen Geschmack nach gerösteten Sonnenblumenkernen ist das Sonnenblumenöl ein wahrer Gaumenschmaus. Es eignet sich hervorragend für kalte Zubereitungen und sollte nicht erhitzt werden.



SPEISEÖLE

NATUR PUR VUN DER OUR



Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.

Ourdaller SC
2, am Eck
L-9757 Kalborn

+352 99 85 -12 / -13
www.ourdaller.lu

RAPSÖL



HERSTELLUNG

Das Rapsöl wird aus kleinen, schwarzen, in Hülsen steckenden Körnern gewonnen. Dieser Raps-samen wird kalt gepresst und das goldgelbe Öl nur aus erster Pressung gewonnen. Nach dem Pressvorgang erfolgt das Filtrieren. Durch dieses schonende Verfahren entsteht ein besonders wertvolles Speiseöl.

INHALTSSTOFFE

gesättigte Fettsäuren	7 %
einfach ungesättigte Fettsäuren	61,5 %
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	31 %, davon: 19 % Linolsäure (Omega 6), 12 % Alpha-Linolensäure (Omega 3)

Rapsöl hat einen hohen Anteil an Vitamin E. Zudem enthält es viele einfach ungesättigte Fettsäuren sowie essentielle Fettsäuren. Dieses optimale Fettsäuremuster wirkt sich positiv auf den Cholesterinspiegel aus.

GESCHMACK UND VERWENDUNG

Das leicht gelbliche Rapsöl ist sehr aromatisch und fein-nussig im Geschmack. Es ist vielseitig in der Küche verwendbar und eignet sich hervorragend für kalte Zubereitungen (Salatdressings, Mayonnaise, etc.). Es kann auch bis zu 170 °C erhitzt werden.

LEINÖL



HERSTELLUNG

Das Leinöl wird aus den reifen Leinsamen gewonnen. Nach der ersten Kaltpressung und Filterung kommt das Leinöl so kurz wie möglich in Kontakt mit Sauerstoff. Nur so bleiben Form, Qualität und Geschmack erhalten und die wertvollen Inhaltsstoffe werden geschont.

INHALTSSTOFFE

gesättigte Fettsäuren	9 %
einfach ungesättigte Fettsäuren	18,5 %
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	72 %, davon: 18,5 % Linolsäure (Omega 6), 54 % Alpha-Linolensäure (Omega 3)

Leinöl enthält einen sehr hohen Anteil an Alpha-Linolensäure (auch bekannt als Omega-3-Fettsäure). Diese essentielle, d.h. lebenswichtige Fettsäure sollte bewusst in die tägliche Ernährung eingebaut werden. Sie senkt u.a. den Bluthochdruck und reguliert den Blutfettspiegel sowie den Blutdruck.

GESCHMACK UND VERWENDUNG

Das kräftig gelbe, etwas herb schmeckende Leinöl ist aufgrund seiner Zusammensetzung ausschließlich für die kalte Küche zu verwenden und entfaltet bei der Zubereitung einen würzigen, leicht herben Charakter.



MOHNÖL



HERSTELLUNG

Das Mohnöl wird aus den reifen Samenkernen der Graumohnpflanze während der Kaltpressung und dem ersten Filtern gewonnen.

INHALTSSTOFFE

gesättigte Fettsäuren	11 %
einfach ungesättigte Fettsäuren	12,5 %
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	72 %, davon: 71 % Linolsäure (Omega 6), 1 % Alpha-Linolensäure (Omega 3)

Mohnöl hat einen hohen Anteil an Vitamin E und durch sein optimales Fettsäuremuster wirkt es sich positiv auf den Blutfettspiegel aus. Mohnöl ist noch wenig verbreitet in unserer Gegend, ähnelt in seiner Fettzusammensetzung aber dem Sonnenblumenkernöl.

GESCHMACK UND VERWENDUNG

Das hellgelbe Mohnöl eignet sich besonders in der kalten Küche und verfeinert die Speise mit seinem angenehm milden Geschmack, der leicht nach Nuss schmeckt. Mohnöl sollte nicht erhitzt werden.

