



Beste Qualität für Ihr Wohlbefinden!

RAPUNZEL OXYGUARD®-Leinöl



RAPUNZEL OXYGUARD®-Leinöl aus Goldleinsaat ist aufgrund seiner besonderen Fettsäuren-Zusammensetzung eines der wertvollsten Speiseöle für die menschliche Ernährung. Die im Pflanzenreich selten vorkommende essentielle, dreifach ungesättigte alpha-Linolensäure (Omega-3-Fettsäure) ist in unserem kostbaren OXYGUARD®-Leinöl in außergewöhnlich hoher Konzentration (53%) enthalten. Ebenso die Omega-6-Fettsäure Linolsäure (16%). Das OXYGUARD®-Leinöl trägt mit diesem Reichtum an essentiellen Fettsäuren entscheidend zu einem hohen Gesundheitswert in der Ernährung bei.

Lebensnotwendige Fettsäuren

Die im Leinöl enthaltenen mehrfach ungesättigten Fettsäuren sind für den menschlichen Körper essentiell. Das heißt, sie sind lebensnotwendig und müssen über die Nahrung aufgenommen werden, da der Körper sie nicht selbst bilden kann.

„Leinöl leistet einen hohen Beitrag zur Aufnahme von α -Linolensäure aus pflanzlicher Quelle. Schon 1 Esslöffel Leinöl deckt den geschätzten Tagesbedarf an α -Linolensäure.“, so Dipl. oec. troph. Wiebke Franz, wissenschaftliche Leiterin der UGB-Akademie, die Leinöl vor allem Vegetariern und Veganern empfiehlt.

Der feine Geschmack: Unser natives, kaltgepresstes Leinöl schmeckt fein-saatig und nussig mit einer leichten Bitternote, die für Leinöl typisch ist. Durch die sorgfältige Auswahl und

genaue sensorische Prüfung der Saat sowie die schonende OXYGUARD®-Herstellung garantieren wir die hervorragende Qualität und den milden, aromatischen Geschmack unseres OXYGUARD®-Leinöls. Es eignet sich hervorragend für alle kräftigen Salate und verleiht Quark, Hüttenkäse, Dips und Aufstrichen eine fein nussige Note. In Müsli oder Shakes gerührt, kann es ganz unkompliziert in den Tagesplan integriert werden.

Die richtige Lagerung ist wichtig

Sobald die Flasche einmal geöffnet ist, kommt das Leinöl mit den Einflüssen Luft und Licht in Berührung, die während der Herstellung und Lagerung ausgeschlossen waren. Um die Qualität vom ersten Öffnen bis zum Aufbrauchen des Öls bestmöglich zu erhalten, empfehlen wir für die Lagerung:

- **Gut wiederverschließen!**

Das Öl muss vor Sauerstoff geschützt werden, da der Sauerstoff die wertvollen ungesättigten Fettsäuren angreift.

- **Dunkel lagern!**

Licht ist ein großer Feind des wertvollen Öls, weil es die Reaktionen der Fettsäuren mit Luftsauerstoff um den Faktor 1000 beschleunigt

- **Kühl aufbewahren!**

Die zum Abbau der wichtigen Inhaltsstoffe des Öl führenden Prozesse laufen in gut gekühltem Öl wesentlich langsamer ab.

Das Leinöl immer gut verschließen und mit Umkarton im Kühlschrank aufbewahren!



Wir machen Bio aus Liebe.