

Weizenkeim-Speiseöl 125 ml

EAN: 8410885071170 FABRICANTE: MARNYS



MARNYS® Weizenkeim-Speiseöl ist reich an Omega-6- und Omega-9-Fettsäuren und enthält viel Vitamin E. Es wird empfohlen, es roh für Salate, Suppen und Dressings zu verwenden. Weizenkeime sind eine wertvolle Quelle für Proteine, Fette und B-Vitamine, die in Lebensmitteln, Arzneimitteln und für biologische Zwecke verwendet werden.

DESCRIPCIÓN

Was ist Weizenkeim-Speiseöl und wofür wird es verwendet?

MARNYS® Weizenkeim-Speiseöl wird durch Kaltpressen des kleinen Embryos im Weizenkorn (*Triticum aestivum*) gewonnen. Diese Extraktionsmethode stellt sicher, dass alle Eigenschaften in ihrem optimalen Zustand bleiben.

Das Öl enthält eine wohltuende Kombination aus Omega-6- und Omega-9-Fettsäuren. Konkret liegt sein Gehalt zwischen 52 % und 59 % Linolsäure (Omega 6) und zwischen 12 % und 23 % Ölsäure (Omega 9).

Weizenkeime sind eine relativ reichhaltige Quelle für Eiweiß, Fett und Vitamine der Gruppe B. Darüber hinaus zeichnet sich das aus Weizenkeimen gewonnene Öl durch seinen außergewöhnlichen Gehalt an Tocopherol (Vitamin E) aus und ist mit etwa 2.500 mg das Pflanzenöl mit dem höchsten Gehalt /kg. Es enthält außerdem einen hohen Anteil an γ -Tocopherol, der etwa 60 % der Gesamtmenge ausmacht.

Weizenkeime sind der Embryo des Weizenkorns und werden beim Mahlprozess abgetrennt. Aufgrund seiner wertvollen ernährungsphysiologischen Eigenschaften und gesundheitlichen Vorteile findet dieser Bestandteil verschiedene Anwendungen in Lebensmitteln, Pharmazeutika und anderen biologischen Zwecken.

Wie setzt sich Weizenkeim-Speiseöl zusammen?

Weizenkeimöl (*Triticum aestivum*).

Wie wird Weizenkeimöl verwendet?

MARNYS® Weizenkeim-Speiseöl hat eine attraktive goldene Farbe mit einem leichten Braunton und zeichnet sich durch seinen angenehmen Geschmack und das Aroma von Getreide aus. Es ist wichtig zu beachten, dass dieses Öl nicht zum Kochen geeignet ist, daher wird empfohlen, es roh zu verzehren.



Weizenkeim-Speiseöl 125 ml

EAN: 8410885071170 **FABRICANTE:** MARNYS



Es eignet sich ideal zur Einarbeitung in Salate, Suppen, Saucen oder Dressings, da es den Geschmack von Speisen verstärkt und ihnen eine nahrhafte Note verleiht. Durch die Verwendung in kalten Zubereitungen können Sie alle wohltuenden Eigenschaften des Weizenkeimöls voll ausschöpfen.

2-3 mal täglich 1 Esslöffel vor den Mahlzeiten oder zu Fertiggerichten hinzufügen. Vor Gebrauch gut schütteln.

