

Ø Nährwert	pro 100 ml
Energie	3404 kJ (828 kcal)
Fett	92 g
davon: gesättigte Fettsäuren	14 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	22 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	56 g
Enthält weder Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß noch Salz.	

### Nussig-pfeffrig & gefiltert.

Das goldklare, native Schwarzkümmelöl verdankt seinen pfeffrig-krautigen Geschmack der Saat *Nigella sativa*. Kaltgepresst und gefiltert bewahrt es seinen ätherischen Charakter und den hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Genießen Sie täglich 2 Teelöffel pur oder in orientalischen Speisen und Dips.

✚ Der Ersatz gesättigter Fettsäuren durch mehrfach ungesättigte Fettsäuren in der Ernährung trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei. Eine abwechslungsreiche, ausgewogene Ernährung und eine gesunde Lebensweise sind wichtig.

Nicht erhitzen.

250 ml



Wahl Moog

Leben Sie  
bewusst mit  
Bio-Ölen aus  
unserer Mühle



# Schwarz kümmelöl nativ

gefiltert



Aus kontrolliert biologischem Anbau.



Nicht für Schwangere und Kinder unter 3 Jahren empfohlen. Das Öl ist naturbelassen. Bodensatz und feine Trübbungen beeinträchtigen nicht die Qualität.

Bei Raumtemperatur aufbewahren und vor Licht schützen.

Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren. Innerhalb von 3 Monaten verbrauchen.



Mindestens  
haltbar  
bis Ende:  
siehe unten

Ölmühle Moog GmbH  
Klappendorf 1, DE-01623 Lommatzsch  
[www.bioplanete.com](http://www.bioplanete.com)