

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.

BIO PLANETE
Ölmühle Moog seit 1984

Schwarz kümmelöl

nativ

gefiltert



o+
vital

100 ml

Leben Sie bewusst
mit unseren
Bio-Ölen.

Indira Moog



Aus kontrolliert
biologischem
Anbau.



3 445020 009157
Nicht für Schwangere und Kinder unter 3 Jahren empfohlen. Bei Raumtemperatur aufbewahren und vor Licht schützen. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3 Monaten verbrauchen.

Das Öl ist naturbelassen. Bodensatz und feine Trübungen beeinträchtigen nicht die Qualität. Hergestellt in einem Betrieb der Erdnüsse, Sesam, Mandeln, Haselnüsse und Walnüsse verarbeitet.



V17

FR-BIO-01

Mindestens
haltbar bis Ende:
siehe unten

