

Ø Nährwert	pro 100 ml
Energie	3373 kJ (820 kcal)
Fett	90 g
davon: gesättigte Fettsäuren	13 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	22 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	55 g
Kohlenhydrate	1,7 g
davon: Zucker	0 g
Eiweiß	0,8 g
Salz	<0,01 g

Intensiv-würzig & naturbelassen.

Das native Schwarzkümmelöl verdankt seine schwarze Farbe und das intensive, pfeffrig-krautige Aroma den natürlich enthaltenen Trübstoffen aus der Saat *Nigella sativa*. Kaltgepresst und ungefiltert enthält es sekundäre Pflanzenstoffe und einen hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Wir empfehlen 2 Teelöffel täglich.

✚ 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



Wahlle Moog

Leben Sie
bewusst mit
Bio-Ölen aus
unserer Mühle



BIO PLANETE
Ölmühle Moog seit 1984

Schwarz kümmelöl

nativ

un.
gefiltert



Aus
kontrolliert
biologischem
Anbau.



Nicht für Schwangere und Kinder unter 3 Jahren empfohlen. Enthält natürliche Trübstoffe, die sich mit der Zeit absetzen. Vor Gebrauch schütteln!

Hergestellt in einem Betrieb der Erdnüsse, Sesam, Mandeln, Haselnüsse und Walnüsse verarbeitet.

Bei Raumtemperatur aufbewahren und vor Licht schützen. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren. Innerhalb von 3 Monaten verbrauchen.



FR-BIO-01

Mindestens
haltbar
bis Ende:
siehe unten

Huilerie Moog SAS
Route de Limoux, FR-11150 Bram
www.bioplanete.com