



Sesamöl

ungeröstet, kalt gepresst
100 % naturrein
hoch erhitzbar

Sesamöl wird aus den Samen der Sesampflanze (*Sesamum indicum* L.) durch rein mechanische Pressung gewonnen. Die bis zu eineinhalb Meter hohe, an den Fingerhut erinnernde Pflanze wird seit Jahrtausenden in Indien und China kultiviert und heute in vielen Ländern, darunter dem Sudan und Venezuela, angebaut. Die Samenkapseln reifen über das ganze Jahr hinweg, weshalb die Ernte zum großen Teil Handarbeit ist. Sesamöl hat einen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren. Es ist hoch erhitzbar, hat einen mild-nussigen Geschmack und wird als feines Speiseöl unter anderem für Salate sowie in der asiatischen und orientalischen Küche verwendet. Zur Körperpflege wird Sesamöl insbesondere bei trockener, strapazierter, schuppiger Haut sowie Cellulite als angenehm und intensiv pflegend empfunden.

Zutaten: 100 % Sesamöl kalt gepresst.

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 ml
Brennwert	3400 kJ/ 827 kcal
Fett davon	92 g
- gesättigte Fettsäuren	15 g
- einfach ungesättigte Fettsäuren davon Ölsäure	36 g 36 g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren davon Linolsäure	41 g 40 g
Kohlenhydrate	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Bitte gut verschlossen, dunkel und kühl aufbewahren.

Inhalt 100 ml

Art.-Nr.: 657

Eti0720