claresol
geschenke der natur

Speiseöl Kalte Küche - Hautöl - Wirkstofföl

Leinöl

Flüssiges Sonnenlicht mit der Extraportion Omega Power

* ausserordentlich wertvolle Naturkost-Spezialität
* Genuss und Gesundheitsprophylaxe in einem

Das Leinöl ist aufgrund seines hohen Gehalts an Alpha-Linolensäure (zwischen 54 und 60%) eines der wertvollsten Pflanzenöle überhaupt. Das brunozimmer Leinöl ist ein aussergewöhnlich hochwertiges und schmackhaftes Bio-Leinöl, für das nur ausgesuchte, bitterfreie stets im hauseigenen Labor analysierten Rohwaren verwendet werden, welche dann im patentierten Omega-Safe-Verfahren unter Abwesenheit von Licht, Wärme und Sauerstoff verarbeitet werden.

1

HÖCHSTGEHALT OMEGA 3

72% mehrfach ungesättigte Fettsäuren - davon 60% O3

2

OMEGA-SAFE-VERFAHREN

von der Ölmühle brunozimmer patentiert

3

SCHUTZ VON A-Z

schützt Augen, Gehirn, Gelenke, Haut, Organe, Stoffwechsel & Zellen in vielfacher Weise

Vegan

glutenfrei

Rohkost

www.claresol.ch

Telefon 055 240 11 01 – Alte Tanner Str. 1 – 8632 Tann ZH

72 % mehrfach ungesättigte - davon 60% Omega-3-Fettsäuren

perfektes O3-:O6-Verhältnis

Laut wissenschaftlicher Studien soll Leinöl bei Erkrankungen wie Diabetes, Arthrose oder einem erhöhten Cholesterinspiegel vorbeugend und lindernd wirken können. Es wirkt entzündlichen Prozessen im Körper entgegen und macht unser Blut fliessfähiger. Es wirkt sich positiv auf den Blutdruck aus und kann vor Herz-Kreislauf-Störungen schützen. Auch Gicht- und Arthrosebetroffene berichten von Erleichterungen durch die kurmässige Einnahme von Leinöl mit DHA.

Wir Menschen schätzten den Wert des gesunden Öls in Verbindung mit Quark bereits lange bevor die renommierte Fettforscherin Johanna Budwig in den 50er Jahren den gesundheitlichen Mehrwert von Leinöl in Verbindung mit Quark erklären konnte. Moderne Ernährungsdocs wie Doc Anne Fleck bringen uns nun dieses fast vergessene alte Wissen wieder in Erinnerung und berichten vom vielfältigen Wirkspektrum dieses besonderen Naturproduktes.

Auch für unsere Haustiere empfehlen sich gelegentliche Leinölgaben im Wechsel mit anderen Pflanzenölen. Egal ob pur vom Löffel eingenommen, äusserlich aufgetragen, in Quark, Joghurt oder auch Sojajoghurt eingerührt, als Dipp-/Salatsauce verwendet, in's Müsli eingerührt oder über's warme Porridge gegeben - das fein nussige Öl schenkt Nahrung und Genuss.

LEINÖL NIEMALS ERHITZEN ODER UNGEKÜHLT OFFEN STEHEN LASSEN !!!

Die "Kaiserin unter den Ölen" gilt gleichzeitig auch als die Mimose unter den Speiseölen.

Wärme, Licht und Sauerstoff treiben den Oxidationsprozess des Öls stetig voran, so dass frisch gepresstes Leinöl kühl gelagert nur gut drei Monate haltbar ist. Sobald es geöffnet ist, sollte es zügig aufgebraucht werden - im Idealfall innerhalb von einem Monat.
Sie erkennen oxidiertes und somit zu entsorgendes Leinöl sofort am Geruch - es wird extrem bitter und kann fischig riechen.