



Speiseöl Kalte Küche - Hautöl - Wirkstofföl

Weizenkeimöl

Das goldene Öl mit dem höchsten natürlichen Vitamin E Gehalt



* Weizengold-gelbes vollmundiges Speiseöl für Salat und Quarkspeisen

* reichhaltig nährendes Schutz- und Pflegeöl

Der im Weizenkorn enthaltene Keimling macht nur 0.2 % des Gewichtsanteils aus. Der Ölgehalt in diesem Keimling beträgt ca. 10 %. Durch schonende Pressung lassen sich etwa 2-3 % Öl gewinnen. Das bedeutet, es benötigt ungefähr 17.000 kg Weizen für die Gewinnung von 1 Liter Weizenkeimöl. Die Anbaufläche eines Fussballfeldes! Die Ölmühle brunozimmer ist eine der nur vier Ölmühlen in ganz Europa, die das überaus schwierige Gewinnungsverfahren beherrschen. Ein wertvolles Ergänzungöl für die gesunde und ernährungsbewusste Küche.

1

GLUTENFREI

auch bei Zöliakie und
Glutenunverträglichkeit

2

HÖCHSTGEHALT VIT.E

Tocopherole & Tocotrienole
im natürlichen Verbund

3

BALANCE

für Cholesterinspiegel,
schützt Zellen vor
antioxidativem Stress



Die begrenzte Verfügbarkeit der Weizenkeime und das schwierige Gewinnungsverfahren sind die Hauptgründe, warum dieses wertvolle und schmackhafte Pflanzenöl nicht stärker beworben wird. Trotzdem gewinnt das äusserst vielseitig einsetzbare Pflanzenöl mehr und mehr an Bekanntheit. Es ist Bestandteil edler Haut- und Haarpflegelinien.



Vitamin E

natürlicher Zellschutz und Balance für den Cholesterinspiegel

Weizenkeimöl hat von allen Pflanzenölen den höchsten Gehalt an Vitamin E. Besonders hervorzuheben ist dabei der Gehalt an Tocopherolen und Tocotrienolen, welche hier im natürlichen Verbund vorliegen. Äusserlich angewendet kann Weizenkeimöl die Haut vor vorzeitiger Alterung schützen.

Sensible Pflanzenöle halten länger, wenn man ein wenig Weizenkeimöl beigibt.



WIE KANN WEIZENKEIMÖL GLUTENFREI SEIN ???

Weizenkeimöl enthält garantiert KEIN GLUTEN!

Die Aminosäure-Verteilung (Eiweissbausteine) im Weizenkeimling ist NICHT IDENTISCH MIT DEM EIWEISS IM WEIZENMEHL. Zudem ist Eiweiss nicht fettlöslich, weshalb sich im Weizenkeimöl keine Eiweiss-Stoffe befinden können.

brunozimmer hat jahrzehntelange Erfahrung mit der schonenden Gewinnung von Weizenkeimöl, wobei ausschliesslich mühlenfrische Weizenkeime bester und analysierter Qualität Verwendung finden.

