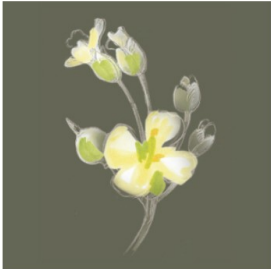


KALTGEPRESSTES LEINDOTTERÖL , WÜRZIG UND AUS DER BAYRISCHEN REGION

Kaltgepresstes Leindotteröl ist eine gesunde Delikatesse



Das **Leindotteröl ist das Öl der Kelten. Und wenn auch der Name irritiert: Leindotteröl ist nicht das Gleiche wie Leinöl.**

Die beiden Speiseöle werden aus den Samen von zwei botanisch ganz verschiedenen Pflanzen gewonnen.

Während der Lein blau blüht, trägt der Leindotter gelbe Blüten. Früher standen beide Pflanzen oft nebeneinander auf einem Feld – daher kommt wohl auch der Name

Leindotter – dottergelbe Blüten im Leinfeld. Leindotter ist

eine der ältesten bei uns angebauten Kulturpflanzen. Leider ist er etwas in die Vergessenheit geraten und gewinnt erst in jüngster Zeit wieder an Bedeutung. Meist arbeitet der Landwirt bei Leindotter ohne Pflanzenschutz, da dieser hauptsächlich im Mischfruchtanbau angesät wird.

Leindotteröl ist gut haltbar

Wie das Leinöl hat das Leindotteröl einen sehr hohen Anteil an **Omega-3-Fettsäuren**. Allerdings ist das Leindotteröl weitaus länger haltbar als das Leinöl, schon weil das Leindotteröl zusätzlich einen hohen **Vitamin-E-Gehalt** aufweist. Und das wirkt als natürliches Konservierungsmittel.

Die **Ölmühle Garting** presst die sehr kleinen, rotbraunen ovalen Samen des Leindotters **schonend kalt**. Das Öl wird gleich nach der Pressung in dunkle Flaschen abgefüllt, ohne Filtrierung. So erhalten wir die wertvollen Inhaltsstoffe und den feinen Geschmack.

Kaltgepresstes Leindotteröl von der Ölmühle Garting ist frei von Gluten. Es kann Spuren von Nüssen, Soja, Senf und Sesam enthalten.

Der Geschmack von Leindotteröl

Durch einen völlig neuen, leicht kresseartigen Geschmack, der an Spargel erinnert, besticht das kaltgepresste Leindotteröl.

Charakteristik

Optimales Verhältnis von Omega-3 zu Omega-6-Fettsäuren, viele Vitamine, hoher Gehalt an Vitamin E, mit Leinöl vergleichbar, jedoch nicht miteinander verwandt

Haltbarkeit

Geschlossen bei kühler und dunkler Lagerung ist Leindotteröl neun Monate haltbar.

Herkunft des Saatguts

Aus eigenem Anbau in Schnaitsee, Oberbayern oder von bekannten Landwirten der Region

Erhitzbarkeit

90°C

Verwendung

Kalte Küche