

Hanföl aus geschälter Hanfsaat

Artikel-Nr. 305161

Unser hochwertiges Hanföl weist eine einzigartige Fettsäurezusammensetzung auf und ist reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, insbesondere der Omega-3-Fettsäure Alpha-Linolensäure, die viele gesundheitsfördernde Wirkungen hat. Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren sind essenziell und müssen mit der Nahrung aufgenommen werden, da sie von unserem Körper nicht in ausreichender Menge gebildet werden. Von besonderer Bedeutung für einen gesunden Organismus ist das ideale Verhältnis von Omega-6- zu Omega-3-Fettsäuren. Mit dem Verhältnis von 3:1 unterstützen sie zahlreiche gesundheitserhaltende Stoffwechselprozesse, wie das Herz-Kreislaufsystem, die Gehirnentwicklung und einen normalen Blutcholesterinspiegel. Vitamin E ist ein Antioxidans und schützt die mehrfach ungesättigten Fettsäuren vor Oxidation, also dem Ranzig werden des Hanföls. Zugleich ist Vitamin E im menschlichen Körper ein wichtiger Stoff, der als Radikalfänger antioxidative, entzündungshemmende und antibakterielle Eigenschaften hat. Hanföl sollte nicht erhitzt werden, da durch die Oxidation die mehrfach ungesättigten Fettsäuren und Vitamine geschädigt werden.



Produktion

Für unser Hanföl aus geschälter Saat europäischen Ursprungs verarbeiten wir ausschließlich Faserhanf (*Cannabis sativa*), der sehr niedrige THC-Gehalte (Tetrahydrocannabinol) enthält (THC <0,2 % in der Pflanze). Angebaut wird unser Hanf nach sehr hohen ökologischen EU-Standards in Österreich, Deutschland und Frankreich. Für eine garantiert nachvollziehbare Wertschöpfungskette liegen alle Produktionswege, vom Feld bis zum Endprodukt, in unseren Händen. Wir kennen unsere Bauern und Partner und verarbeiten die Hanfsaat direkt und exklusiv in Deutschland.



Eigene Ölmühle in Bischofswiesen



Wir produzieren unser Hanföl in unserer eigenen, modernen Ölmühle in Bischofswiesen. Die eigens für die Hanfschälung ausgelegte Anlage ermöglicht es uns, die nährstoffreichen Hanfherzen direkt vor Ort zu verarbeiten und so die komplette Wertschöpfungskette vom Rohstoff bis zum fertigen Öl selbst zu kontrollieren. Durch vorherige Schälung der Hanfsaat, erhalten unsere Hanfprodukte eine besonders hohe Nährstoffqualität. Nach der Schälung werden die nährstoffreichen Hanfherzen kaltgepresst und zu Hanföl und Hanfprotein verarbeitet. Als Endprodukt entsteht das

naturreine Hanföl, das besonders reich an der mehrfach ungesättigten Omega-3-Fettsäure Alpha-Linolensäure (ALA) ist.

Eigenschaften unseres Öls

- nativ
- kaltgepresst
- essentielle Fettsäuren (Omega-6 und Omega-3) im idealen Verhältnis von 3:1, für optimale Aufnahme durch den Körper
- THC < 2,0 ppm (im Öl)
- vegan
- geschälte Hanfsaat „Hanfherzen“
- gentechnikfrei

Nährwertangaben

Nährwerte	pro 100 g	pro Portion (10 g)
Energie	3700 kJ / 900 kcal	370 kJ / 90 kcal
Fett	100 g	10 g
davon gesättigte Fettsäuren	11 g	1,1 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	16,8 g	1,7 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	72,2 g	7,2 g
davon Linolsäure (Omega-6)	53,9 g	5,4 g
Alpha-Linolensäure (Omega-3)	15,8 g	1,6 g
Kohlenhydrate	0 g	0 g
davon Zucker	0 g	0 g
Eiweiß	0 g	0 g
Salz	0 g	0 g
Vitamin E	12,9 mg	1,29 mg

Quelle: Die analysierten Werte sind Durchschnittswerte und unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.

Mögliche zugelassene nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben

- hoher Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren
- hoher Gehalt an ungesättigten Fettsäuren
- hoher Gehalt an der Omega-3-Fettsäure Alpha-Linolensäure
- Quelle von Vitamin E

Quelle: Verordnung (EU) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel

Übersicht der Fettsäurezusammensetzung

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren machen mit ca. 70% den größten Anteil aus. Die essenziellen Omega-6- (Linolsäure) und Omega-3-Fettsäuren (Alpha-Linolensäure) liegen mit 3:1 in einem idealen Verhältnis vor.

