Mandelöl

Elixier für Gesundheit und Schönheit



Mandeln besitzen einen Ölgehalt von 47 bis 61%. Das Öl hat einen sehr hohen Anteil an Ölsäure, der Klassiker unter den Naturkosmetik Ölen.

Qualitäten & Verwendung

Wir führen Mandelöl in den folgenden Qualitäten für Sie

Art.-Nr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
208031	Mandelöl raffiniert Ph. Eur.	Ja	Ja	Ja
208020	Mandelöl kaltgepresst	Ja	Ja	Ja
208131	Bio Mandelöl raffiniert Ph. Eur.	Ja		Ja
208120	Bio Mandelöl kaltgepresst	Ja	Ja	Ja

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Mandelöl

Elixier für Gesundheit und Schönheit



Mandelbaum & Mandelfrucht

Der Mandelbaum gehört zur Familie Rosaceae und ist ein sommergrüner, aufrechter, locker belaubter Baum, welcher eine Höhe von 2 bis 11 Metern erreichen kann. Bereits im Januar beginnt die Blütezeit des Baumes und reicht bis in den Monat April. Von Juli bis August reifen die ledrigen, festen Steinfrüchte. Diese reißen an der Bauchnaht mittig auf, sobald die Reife erreicht wurde. Der danach zum Vorschein kommende Steinkern muss geknackt werden, um an die Mandelsamen zu kommen. Diese besitzen eine dünne, orange-bräunliche Samenschale und einen cremefarbenen Kern. Man Unterscheidet zwischen der süßen und der bitteren Mandel. Zur Ölherstellung werden ausschließlich die süßen Mandeln verwendet. Am besten gedeiht der Mandelbaum in einem Klima mit langen, warmen und trockenen Sommern sowie milden, kurzen und feuchten Wintern mit kurzem Frost. Die durchschnittliche Lebenserwartung eines Mandelbaums liegt bei 70 bis 80 Jahren.

Anbau & Ertrag

Das weltweit größte Anbaugebiet für Mandeln befindet sich in Kalifornien. Hier werden rund 80 % aller Mandeln geerntet. Aber auch im Mittelmeerraum, in Pakistan und im Iran werden Mandeln angebaut. Die weltweite Jahresproduktion betrug 2018 nahezu 1,25 Mio. Tonnen.

Die Haupterntezeit ist von September bis Oktober.



Hintergrund / Geschichte

Schon seit rund 4000 Jahren kultiviert der Mensch Mandelbäume. Damals wie heute war man sich über die wertvollen Eigenschaften der Mandel bewusst. So bewarfen die alten Römer frisch vermählte Paare mit den gehaltreichen Nüssen, um Nachwuchs zu generieren. Auch die alten Ägypter backten ihr Brot für die Pharaonen mit Mandeln.

Mit hoher Wahrscheinlichkeit stammt der Mandelbaum aus Südwestasien, den Weg nach Kalifornien fanden die Mandelbäume erst im 18. Jh.

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Mandelöl

raffiniert Ph. Eur.



Artikelnummer:
208031

INCI Bezeichnung:
Prunus Amygdalus Dulcis Oil

CAS Nummer:
8007-69-0 / 90320-37-9

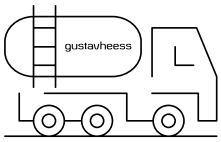
Botanischer Name:
Prunus Dulcis

Verwendung:
Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

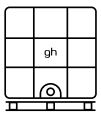
Zertifizierungen:
Kosher, NATRUE

Herkunft:
Unser raffiniertes Mandelöl stammt zu 100 % aus Kalifornien.

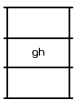
Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate

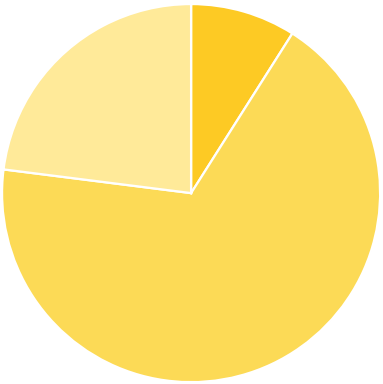
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	**(pro 100 g)**
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	9 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	68 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	23 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	4 – 9 %
C18:1 Ölsäure	62 – 86 %
C18:2 Linolsäure	7 – 30 %

Verhältnis Fettsäuren



Gesättigte Fettsäuren

Einfach ungesättigte Fettsäuren

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Mandelöl

raffiniert Ph. Eur.



Herstellung & Beschreibung

Raffiniertes Mandelöl ist das durch Pressung und anschließende Raffination gewonnene fette Öl aus den reifen Samen von Prunus dulcis (Miller) D.A. Webb var. Dulcis oder Prunus dulcis (Miller) D.A. Webb var. Amara (D.C.) Buchheim oder einer Mischung von beiden.

Mandelöl raffiniert ist ein hellgelbes, dünnflüssiges Öl mit einem angenehmen, leicht nussigem Geschmack nach Mandeln sowie charakteristischem Geruch.

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Gustav Heess

Mandelöl raffiniert Ph. Eur.

Für die Produktion unseres raffinierten Mandelöls erfolgt die Ernte der Mandeln in Kalifornien während der Haupterntezeit im Herbst. Kalifornien zeichnet sich durch sein heißes und trockenes Mittelmeerklima aus, kombiniert mit einer fortschrittlichen Wasserversorgungsinfrastruktur, was es zu einem optimalen Standort für den kommerziellen Mandelanbau macht.

Unsere Produktionseinheit Caloy in Modesto ist der weltweit größte Hersteller von Mandelöl. Durch die Integration aller Produktionsschritte vom Anbau bis zur Verarbeitung sichern unsere erfahrenen Mitarbeiter eine gleichbleibend hohe Qualität, um den wachsenden Marktanforderungen gerecht zu werden. Unsere landwirtschaftlichen Experten stehen in ständigem Austausch mit den Bauern, um die Verwendung ausschließlich hochwertiger Walnüsse für unsere Ölherstellung zu gewährleisten. Im Jahr 2016 starteten wir den Betrieb unserer fortschrittlichen Ölmühle, ausgestattet mit drei Expellerpressen aus Deutschland, die speziell für die Produktion unserer Nussöle entwickelt wurden. Das Rohöl wird durch eine schonende mechanische Pressung gewonnen, wobei wir gänzlich auf zusätzliche Zusatzstoffe verzichten.

Nach der Pressung findet die Raffination in unserer 2013 neu erbauten und 2017 erweiterten Spezialitätenraffinerie statt. Wir raffinieren bei niedrigen Temperaturen und schonen somit alle wichtigen im Öl enthaltenen Vitamine und natürlich enthaltene Pflanzenstoffe. Mittels dieser Behandlung ist das gewonnene Mandelöl länger haltbar, jedoch geschmacks- und geruchsneutraler als das Kaltgepresste. In unserer Raffinerie werden ausschließlich Nussöle verarbeitet. Eine Vermischung mit anderen Produkten wird damit ausgeschlossen. Kein anderer Produzent weltweit hat sich wie wir auf Nussöle spezialisiert und bietet einen voll integrierten Produktionsprozess von der Rohware über das Pressen bis zur Raffination unter einem Dach an. Dadurch können wir Nussöle deutlich über der am Markt erhältlichen Qualität anbieten.

Neben hoher Produktqualität steht die Liefersicherheit bei uns an oberster Stelle. Mit umfangreichen Lagerkapazitäten in den USA und Europa gewährleisten wir jederzeit und überall eine zuverlässige, prompte Versorgung – nicht nur ein Versprechen, sondern eine Garantie.

Die Qualitätskontrolle erfolgt lückenlos durch unser 6-stufiges System:

1. Durch unsere Agraringenieure auf dem Feld
2. Durch unser eigenes Caloy Labor bei Annahme der Mandeln
3. Nach der Verpressung zu Öl
4. Inprozesskontrollen bei jedem einzelnen Raffinationsschritt
5. Abschlusskontrolle des Öls nach erfolgter Raffination
6. Vor Auslieferung zum Kunden durch unser offiziell nach DIN EN ISO/IEC 17025 akkreditiertes Gustav Heess Labor in Deutschland

Unser raffiniertes Mandelöl entspricht den Standards der Europäischen Pharmakopöe und wird durch einen speziellen Prüfplan kontinuierlich auf höchste Qualität überwacht.

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Verwendung

Kosmetik

- Vielseitig einsetzbares Basisöl für jeden Hauttyp
- Dringt gut in die Haut ein und durchfettet die Haut
- Reizlindernd bei rauer, schuppiger und trockener Haut
- Sehr gutes Massageöl
- Verwendung in Babypflegeprodukten, Lippenbalsamen und Haarpflegepräparaten

Lebensmittel

- Hochwertiges Salatöl und zum Kochen, Braten und Frittieren
- Eignet sich wegen seines Mandelaromas zur Zubereitung von Süßspeisen
- Teil der mediterranen Diät durch die einfach ungesättigte Fettsäureverteilung und dadurch sehr gesund

Pharmazie

- Verwendung als Salbenbestandteil sowie Lösungs- und Dispersionsmittel
- Wirkstoffträger in öligen Augentropfen

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Mandelöl

raffiniert Ph. Eur.



Nachhaltigkeit & Verantwortung

In Kalifornien sind über 90% der Mandelfarmen Familienbetriebe, welche zum Großteil in der dritten oder vierten Generation geführt werden. Darüber hinaus sind knapp drei Viertel der Mandelfarmen kleiner als 40 Hektar. Mit dem 2009 eingeführten Almond Sustainability Program (CASP) werden Nachhaltigkeitsmaßnahmen im Bereich Wasser, Luftqualität, Energie und Land (Nährstoffeinsatz, Schädlingsbekämpfung und Bienengesundheit) umgesetzt. Besonders der Wasserverbrauch ist bei dem Anbau von Mandeln ein wichtiges Thema. Dieser konnte durch den Einsatz von Mikrobewässerungssysteme, bedarfs- statt zeitgesteuerter Bewässerung und durch die Optimierung der Bewässerung durch Bodenkarten pro Pfund Mandeln um 33% reduziert werden.

Durch die Nutzung aller Nebenprodukte beim Mandelanbau werden Abfälle minimiert. Neben dem Mandelkern werden die beiden Nebenprodukte Schale und Haut als Futtermittel und als Stalleinstreu genutzt.

Bienen sind die wichtigsten Helfer auf der Mandelfarm, da sie für die Bestäubung der Mandelblüten gebraucht werden. Durch das Programm „Honey Bee Best Management Practices (BMPs)“ unterstützen die Mandelbauern Bienen aktiv und als eine Maßnahme bieten z.B. 93% der Farmer den Bienen in der Bestäubungszeit sauberes Wasser zum Trinken und Abkühlen an.

Unser eigene Produktion Caloy liegt strategisch günstig mitten im Anbaugebiet. Dies spart durch kurze Transportwege CO_2 und garantiert eine frische Qualität der Mandeln.

Mandelöl

kaltgepresst



Artikelnummer:
208020

INCI Bezeichnung:
Prunus Amygdalus Dulcis Oil

CAS Nummer:
8007-69-0 / 90320-37-9

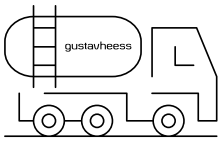
Botanischer Name:
Prunus Dulcis

Verwendung:
Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

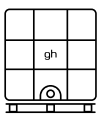
Zertifizierungen:
Kosher, NATRUE

Herkunft:
Unser kaltgepresstes Mandelöl stammt zu 100 % aus Kalifornien.

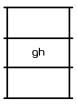
Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate

Mandelöl

kaltgepresst

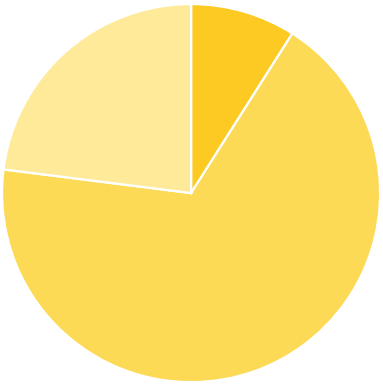
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	9 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	68 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	23 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	4 – 9 %
C18:1 Ölsäure	62 – 86 %
C18:2 Linolsäure	7 – 30 %

Verhältnis Fettsäuren



Gesättigte Fettsäuren

Einfach ungesättigte Fettsäuren

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren

gustavheess
group of companies since 1897

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Mandelöl

kaltgepresst



Herstellung & Beschreibung

Kaltgepresstes Mandelöl ist das kaltgepresste fette Öl aus den reifen Samen von Prunus dulcis (Miller) D.A. Webb var. dulcis oder Prunus dulcis (Miller) D.A. Webb var. amara (D.C.) Buchheim oder aus einer Mischung von beiden.

Mandelöl kaltgepresst ist eine gelbe, klare Flüssigkeit.

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Gustav Heess

Mandelöl kaltgepresst

Die Mandelernte für die Herstellung unseres kaltgepressten Mandelöls findet im Herbst in Kalifornien statt, wo ein heißes, trockenes Mittelmeerklima und eine entwickelte Wasserinfrastruktur ideale Bedingungen für den kommerziellen Anbau der Pflanze schaffen.

Unsere Produktionsstätte Caloy in Modesto, Kalifornien, ist der weltweit führende Hersteller von Mandelöl. Indem wir den gesamten Produktionsprozess von der Landwirtschaft bis zur Verarbeitung selbst steuern, stellen unsere erfahrenen Mitarbeiter sicher, dass wir den steigenden Anforderungen des Marktes mit gleichbleibend hoher Qualität begegnen. Unser Team aus Agraringenieuren steht im regelmäßigen Kontakt mit den Farmern, um bei der Beschaffung der Rohware ausschließlich die hochwertigsten Mandeln zu selektieren. Im Jahr 2016 wurde unsere neue Ölmühle in Betrieb genommen. Die Expellerpressen wurden speziell für unsere Herstellung von Nussölen in Deutschland entwickelt und gebaut. Durch die schonende mechanische Pressung ohne Zusatzstoffe wird das Rohöl gewonnen, was die Herstellung von hochwertigem und reinem Mandelöl gewährleistet. Anschließend werden natürliche Rückstände und Schwebstoffe durch eine mehrfache Filterung beseitigt, um unseren hohen Qualitäts- und Reinheitsstandards gerecht zu werden.

Anders als viele Ölmühlen, die ihre Universalpressen für unterschiedliche Ölsorten einsetzen und dadurch häufig Produktwechsel vornehmen, konzentrieren wir uns ausschließlich auf die Herstellung von Nussölen. Dieses spezialisierte Vorgehen ermöglicht es uns, Vermischungen verschiedener Öle zu verhindern. Hohe Produktqualität und garantierte Liefersicherheit stehen bei uns an erster Stelle. Unsere ausgedehnten Lagerkapazitäten in den USA und Europa ermöglichen eine verlässliche und schnelle Belieferung jederzeit.

Die Qualitätskontrolle erfolgt lückenlos durch unser 6-stufiges System:

1. Durch unsere Agraringenieure auf dem Feld
2. Durch unser eigenes Caloy Labor bei Annahme der Mandeln
3. Nach der Verpressung zu Öl
4. Inprozesskontrollen bei jedem einzelnen Raffinationsschritt
5. Abschlusskontrolle des Öls nach erfolgter Raffination
6. Vor Auslieferung zum Kunden durch unser offiziell nach DIN EN ISO/IEC 17025 akkreditiertes Gustav Heess Labor in Deutschland

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Verwendung

Kosmetik

- Vielseitig einsetzbares Basisöl für jeden Hauttyp
- Dringt gut in die Haut ein und durchfettet die Haut
- Reizlindernd bei rauer, schuppiger und trockener Haut
- Sehr gutes Massageöl
- Verwendung in Babypflegeprodukten, Lippenbalsamen und Haarpflegepräparaten

Lebensmittel

- Hochwertiges Salatöl und zum Kochen, Braten bei niedrigen Temperaturen
- Eignet sich wegen seines Mandelaromas zur Zubereitung von Süßspeisen
- Teil der mediterranen Diät durch die einfach ungesättigte Fettsäureverteilung und dadurch sehr gesund

Pharmazie

- Verwendung als Salbenbestandteil sowie Lösungs- und Dispersionsmittel
- Wirkstoffträger in öligen Augentropfen

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Mandelöl

kaltgepresst



Nachhaltigkeit & Verantwortung

In Kalifornien sind über 90% der Mandelfarmen Familienbetriebe, welche zum Großteil in der dritten oder vierten Generation geführt werden. Darüber hinaus sind knapp drei Viertel der Mandelfarmen kleiner als 40 Hektar. Mit dem 2009 eingeführten Almond Sustainability Program (CASP) werden Nachhaltigkeitsmaßnahmen im Bereich Wasser, Luftqualität, Energie und Land (Nährstoffeinsatz, Schädlingsbekämpfung und Bienengesundheit) umgesetzt. Besonders der Wasserverbrauch ist bei dem Anbau von Mandeln ein wichtiges Thema. Dieser konnte durch den Einsatz von Mikrobewässerungssysteme, bedarfs- statt zeitgesteuerter Bewässerung und durch die Optimierung der Bewässerung durch Bodenkarten pro 0,5 kg Mandeln um 33% reduziert werden.

Durch die Nutzung aller Nebenprodukte beim Mandelanbau werden Abfälle minimiert. Neben dem Mandelkern werden die beiden Nebenprodukte Schale und Haut als Futtermittel und als Stalleinstreu genutzt.

Bienen sind die wichtigsten Helfer auf der Mandelfarm, da sie für die Bestäubung der Mandelblüten gebraucht werden. Durch das Programm „Honey Bee Best Management Practices (BMPs)“ unterstützen die Mandelbauern Bienen aktiv und als eine Maßnahme bieten z.B. 93% der Farmer den Bienen in der Bestäubungszeit sauberes Wasser zum Trinken und Abkühlen an.

Unser eigene Produktion Caloy liegt strategisch günstig mitten im Anbaugebiet. Dies spart durch kurze Transportwege CO_2 und garantiert eine frische Qualität der Mandeln.

Bio Mandelöl

raffiniert Ph. Eur.



Artikelnummer:
208131

INCI Bezeichnung:
Prunus Amygdalus Dulcis Oil

CAS Nummer:
8007-69-0 / 90320-37-9

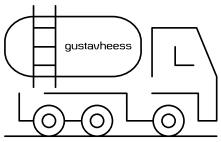
Botanischer Name:
Prunus Dulcis

Verwendung:
Kosmetik, Pharmazie

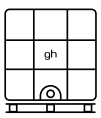
Zertifizierungen:
EU-Bio, Kosher

Herkunft:
Unser raffiniertes Mandelöl kbA (kontrolliert biologischer Anbau) stammt zu 100 % aus Kalifornien.

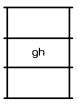
Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate

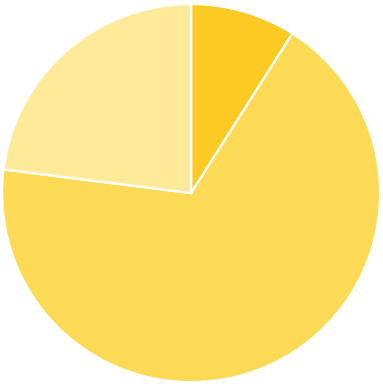
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	**(pro 100 g)**
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	9 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	68 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	23 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	4 – 9 %
C18:1 Ölsäure	62 – 86 %
C18:2 Linolsäure	7 – 30 %

Verhältnis Fettsäuren



Gesättigte Fettsäuren

Einfach ungesättigte Fettsäuren

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Bio Mandelöl

raffiniert Ph. Eur.



Herstellung & Beschreibung

Raffiniertes Mandelöl ist das durch Pressung und anschließende Raffination gewonnene fette Öl aus den reifen Samen von Prunus dulcis (Miller) D.A. Webb var. Dulcis oder Prunus dulcis (Miller) D.A. Webb var. Amara (D.C.) Buchheim oder einer Mischung von beiden.

Mandelöl raffiniert Bio ist ein gelbes, klares Öl.

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Gustav Heess

Bio Mandelöl raffiniert Ph. Eur.

Unser raffiniertes Bio Mandelöl wird aus kalifornischen Mandeln gewonnen, die während der Haupterntezeit im Herbst geerntet werden. Dank des heißen und trockenen Mittelmeerklimas sowie der modernen Wasserversorgung bietet Kalifornien ideale Voraussetzungen für den qualitativen Anbau der Mandeln.

In Modesto befindet sich unsere Produktionsstätte Caloy, der weltgrößte Hersteller von Mandelöl. Unsere Experten überwachen den gesamten Produktionsprozess von der Landwirtschaft bis zur Verarbeitung, um konstant hohe Qualität zu garantieren und den steigenden Marktbedürfnissen gerecht zu werden. Wir arbeiten eng mit den Landwirten zusammen, um sicherzustellen, dass nur die besten Mandeln für unser Öl verwendet werden. 2016 starteten wir eine moderne Ölmühle mit speziell für uns in Deutschland entwickelten Expellerpressen. Das Öl wird durch schonende mechanische Pressung ohne Zusatzstoffe gewonnen.

Die Veredelung erfolgt in unserer 2013 errichteten und 2017 erweiterten Raffinerie. Wir raffinieren bei niedrigen Temperaturen, um die wertvollen Inhaltsstoffe des Öls zu bewahren. Unser Verfahren sorgt für ein länger haltbares, aber geschmacks- und geruchsneutrales Mandelöl. In unserer Raffinerie verarbeiten wir ausschließlich Nussöle, was Kreuzkontaminationen ausschließt. Als weltweit einziger Produzent spezialisieren wir uns auf Nussöle und bieten einen voll integrierten Produktionsprozess an, der die Qualität unserer Produkte deutlich erhöht.

Gustav Heess steht für höchste Produktqualität und zuverlässige Lieferung. Dank großer Lagerkapazitäten in den USA und Europa versprechen wir nicht nur, sondern garantieren eine stets verlässliche und schnelle Belieferung.

Die Qualitätskontrolle erfolgt lückenlos durch unser 6-stufiges System:

1. Durch unsere Agraringenieure auf dem Feld
2. Durch unser eigenes Caloy Labor bei Annahme der Mandeln
3. Nach der Verpressung zu Öl
4. Inprozesskontrollen bei jedem einzelnen Raffinationsschritt
5. Abschlusskontrolle des Öls nach erfolgter Raffination
6. Vor Auslieferung zum Kunden durch unser offiziell nach DIN EN ISO/IEC 17025 akkreditiertes Gustav Heess Labor in Deutschland

Unser raffiniertes Bio Mandelöl entspricht den Standards der Europäischen Pharmakopöe und unterliegt einer fortlaufenden Qualitätskontrolle gemäß eines spezifischen Prüfplans. Der Herstellungsprozess folgt strengen ökologischen und sozialen Richtlinien, um sowohl die hohe Qualität unseres Produkts als auch den Schutz und die Gesundheit des Ökosystems sicherzustellen.

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Verwendung

Kosmetik

- Vielseitig einsetzbares Basisöl für jeden Hauttyp
- Dringt gut in die Haut ein und durchfettet die Haut
- Reizlindernd bei rauer, schuppiger und trockener Haut
- Sehr gutes Massageöl
- Verwendung in Babypflegeprodukten, Lippenbalsamen und Haarpflegepräparaten

Pharmazie

- Verwendung als Salbenbestandteil sowie Lösungs- und Dispersionsmittel
- Wirkstoffträger in öligen Augentropfen

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Bio Mandelöl

raffiniert Ph. Eur.



Nachhaltigkeit & Verantwortung

In Kalifornien sind über 90% der Mandelfarmen Familienbetriebe, welche zum Großteil in der dritten oder vierten Generation geführt werden. Darüber hinaus sind knapp drei Viertel der Mandelfarmen kleiner als 40 Hektar. Mit dem 2009 eingeführten Almond Sustainability Program (CASP) werden Nachhaltigkeitsmaßnahmen im Bereich Wasser, Luftqualität, Energie und Land (Nährstoffeinsatz, Schädlingsbekämpfung und Bienengesundheit) umgesetzt. Besonders der Wasserverbrauch ist bei dem Anbau von Mandeln ein wichtiges Thema. Dieser konnte durch den Einsatz von Mikrobewässerungssysteme, bedarfs- statt zeitgesteuerter Bewässerung und durch die Optimierung der Bewässerung durch Bodenkarten pro Pfund Mandeln um 33% reduziert werden.

Durch die Nutzung aller Nebenprodukte beim Mandelanbau werden Abfälle minimiert. Neben dem Mandelkern werden die beiden Nebenprodukte Schale und Haut als Futtermittel und als Stalleinstreu genutzt.

Bienen sind die wichtigsten Helfer auf der Mandelfarm, da sie für die Bestäubung der Mandelblüten gebraucht werden. Durch das Programm „Honey Bee Best Management Practices (BMPs)“ unterstützen die Mandelbauern Bienen aktiv und als eine Maßnahme bieten z.B. 93% der Farmer den Bienen in der Bestäubungszeit sauberes Wasser zum Trinken und Abkühlen an.

Unser eigene Produktion Caloy liegt strategisch günstig mitten im Anbaugebiet. Dies spart durch kurze Transportwege CO_2 und garantiert eine frische Qualität der Mandeln.

Bio Mandelöl

kaltgepresst



Artikelnummer:
208120

INCI Bezeichnung:
Prunus Amygdalus Dulcis Oil

CAS Nummer:
8007-69-0 / 90320-37-9

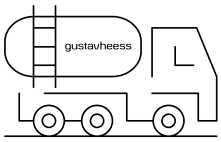
Botanischer Name:
Prunus Dulcis

Verwendung:
Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

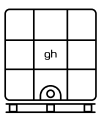
Zertifizierungen:
EU-Bio, Kosher

Herkunft:
Unser kaltgepresstes Mandelöl stammt zu 100 % aus Kalifornien.

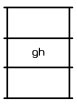
Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate

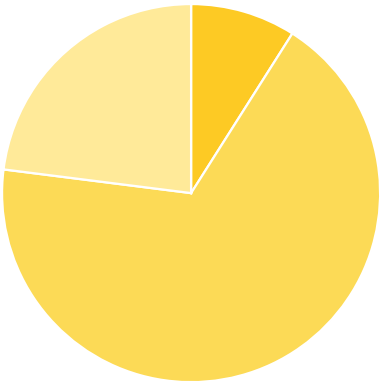
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	**(pro 100 g)**
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	9 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	68 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	23 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	4 – 9 %
C18:1 Ölsäure	62 – 86 %
C18:2 Linolsäure	7 – 30 %

Verhältnis Fettsäuren



Gesättigte Fettsäuren

Einfach ungesättigte Fettsäuren

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Bio Mandelöl

kaltgepresst



Herstellung & Beschreibung

Kaltgepresstes Mandelöl ist das kaltgepresste fette Öl aus den reifen Samen von Prunus dulcis (Miller) D.A. Webb var. dulcis oder Prunus dulcis (Miller) D.A. Webb var. amara (D.C.) Buchheim oder aus einer Mischung von beiden.

Kaltgepresstes Bio Mandelö ist eine gelbe, klare Flüssigkeit.

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Gustav Heess

Bio Mandelöl kaltgepresst

Die Mandelernte für die Herstellung unseres kaltgepressten Bio Mandelöls findet zur Haupterntezeit im Herbst in Kalifornien statt, wo ein heißes, trockenes Mittelmeerklima und eine entwickelte Wasserinfrastruktur ideale Bedingungen für den Anbau der Mandelbäume schaffen. In unserer Produktionsanlage Caloy in Modesto, Kalifornien, die als weltweit führend in der Mandelölherstellung gilt, überwachen wir den kompletten Herstellungsprozess – von der Landwirtschaft bis zur Verarbeitung. In regelmäßigen Audits überprüft unser Qualitätsmanagement die Anbaubedingen sowie die Einhaltung unserer Vereinbarungen. Dadurch können wir neben einer dauerhaften Verfügbarkeit auch eine konstant hohe Qualität garantieren.

Unsere 2016 in Betrieb genommene Ölmühle nutzt speziell für uns in Deutschland entwickelte Expellerpressen, welche durch schonende mechanische Pressung ohne Zusatzstoffe ein hochwertiges Mandelöl gewinnen. Mehrfache Filtrationen eliminieren natürliche Rückstände, um unsere anspruchsvollen Qualitäts- und Reinheitsstandards zu erfüllen.

Im Gegensatz zu vielen Mühlen, die unterschiedliche Ölsorten in Universalpressen verarbeiten, spezialisieren wir uns ausschließlich auf Nussöle, um Vermischungen zu vermeiden. Unsere Priorität liegt auf höchster Produktqualität und zuverlässiger Liefersicherheit. Dank weitreichender Lagerkapazitäten in den USA und Europa sichern wir eine schnelle und verlässliche Belieferung jederzeit.

Die Qualitätskontrolle erfolgt lückenlos durch unser 6-stufiges System:

1. Durch unsere Agraringenieure auf dem Feld
2. Durch unser eigenes Caloy Labor bei Annahme der Mandeln
3. Nach der Verpressung zu Öl
4. Inprozesskontrollen bei jedem einzelnen Raffinationsschritt
5. Abschlusskontrolle des Öls nach erfolgter Raffination
6. Vor Auslieferung zum Kunden durch unser offiziell nach DIN EN ISO/IEC 17025 akkreditiertes Gustav Heess Labor in Deutschland

Der gesamte Prozess der Herstellung unseres kaltgepressten Bio Mandelöls beruht auf der Einhaltung ökologischer und sozialer Standards, um die hohe Qualität des Produktes und die Gesundheit des Ökosystems zu gewährleisten.

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Bio Mandelöl

kaltgepresst

Verwendung

Kosmetik

- Vielseitig einsetzbares Basisöl für jeden Hauttyp
- Dringt gut in die Haut ein und durchfettet die Haut
- Reizlindernd bei rauer, schuppiger und trockener Haut
- Sehr gutes Massageöl
- Verwendung in Babypflegeprodukten, Lippenbalsamen und Haarpflegepräparaten

Lebensmittel

- Hochwertiges Salatöl und zum Kochen, Braten und Frittieren
- Eignet sich wegen seines Mandelaromas zur Zubereitung von Süßspeisen
- Teil der mediterranen Diät durch die einfach ungesättigte Fettsäureverteilung und dadurch sehr gesund

Pharmazie

- Verwendung als Salbenbestandteil sowie Lösungs- und Dispersionsmittel
- Wirkstoffträger in öligen Augentropfen

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Bio Mandelöl

kaltgepresst



Nachhaltigkeit & Verantwortung

In Kalifornien sind über 90% der Mandelfarmen Familienbetriebe, welche zum Großteil in der dritten oder vierten Generation geführt werden. Darüber hinaus sind knapp drei Viertel der Mandelfarmen kleiner als 40 Hektar. Mit dem 2009 eingeführten Almond Sustainability Program (CASP) werden Nachhaltigkeitsmaßnahmen im Bereich Wasser, Luftqualität, Energie und Land (Nährstoffeinsatz, Schädlingsbekämpfung und Bienengesundheit) umgesetzt. Besonders der Wasserverbrauch ist bei dem Anbau von Mandeln ein wichtiges Thema. Dieser konnte durch den Einsatz von Mikrobewässerungssysteme, bedarfs- statt zeitgesteuerter Bewässerung und durch die Optimierung der Bewässerung durch Bodenkarten pro 0,5 kg Mandeln um 33% reduziert werden.

Durch die Nutzung aller Nebenprodukte beim Mandelanbau werden Abfälle minimiert. Neben dem Mandelkern werden die beiden Nebenprodukte Schale und Haut als Futtermittel und als Stalleinstreu genutzt.

Bienen sind die wichtigsten Helfer auf der Mandelfarm, da sie für die Bestäubung der Mandelblüten gebraucht werden. Durch das Programm „Honey Bee Best Management Practices (BMPs)“ unterstützen die Mandelbauern Bienen aktiv und als eine Maßnahme bieten z.B. 93% der Farmer den Bienen in der Bestäubungszeit sauberes Wasser zum Trinken und Abkühlen an.

Unser eigene Produktion Caloy liegt strategisch günstig mitten im Anbaugebiet. Dies spart durch kurze Transportwege CO_2 und garantiert eine frische Qualität der Mandeln.