Sonnenblumenöl High Oleic ölsäurereich

Das Maximum an Ölsäure

Sehr hohe Hitze- und Oxidationsstabilität durch den hohen Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren und des geringen Anteils mehrfach ungesättigter Fettsäuren.

Qualitäten & Verwendung

Wir führen Sonnenblumenöl High Oleic ölsäurereich in den folgenden Qualitäten für Sie

Art.-Nr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
220031	Sonnenblumenöl ölsäurereich HO raffiniert	Ja	Ja	Ja
220131	Bio Sonnenblumenöl ölsäurereich HO raffiniert	Ja	Ja	Ja
220172	Bio Sonnenblumenöl ölsäurereich HO raffiniert BSCI	Ja	Ja	Ja
220120	Bio Sonnenblumenöl ölsäurereich HO nativ	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

Sonnenblumenöl High Oleic ölsäurereich

Das Maximum an Ölsäure

Sonnenblume & Sonnenblumenkerne

Die Sonnenblume gehört in der Familie der Korbblütler zur Gattung der Sonnenblumen (Helianthus). Die einjährige Blume erreicht Wuchshöhen zwischen einem und drei Metern. Die Blütenfarben reichen von typisch gelb über orange bis hin zu mehrfarbig. Die Blütezeit liegt zwischen Juni und September. Mitte September, sobald die Blätter der Sonnenblume absterben und sich die Blütenblätter lösen, beginnt die Ernte. Diese erfolgt mit Hilfe spezieller Mähdrescher. Nach der Ernte bedarf es meist noch einer Nachtrocknung der Sonnenblumenkerne.

Sonnenblumen gedeihen an hellen und warmen Standorten mit genügend Wasser. Die High-Oleic-Sonnenblume ist eine Züchtung der Sonnenblume mit einem besonders hohen Ölsäuregehalt zwischen 80 und 90 %. Der Ursprung liegt in einer in Russland gefundenen Mutante, aus welcher die High-Oleic (HO) Sonnenblume auf konventioneller Art gezüchtet wurde. Hierbei handelt es sich um keine gentechnische Bearbeitung.

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

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

Sonnenblumenöl High Oleic ölsäurereich

Das Maximum an Ölsäure

Anbau & Ertrag

Die größten Produzenten von Sonnenblumenkernen sind die Ukraine und Russland. Weitere wichtige Anbauländer der ölsäurereichen Sonnenblumen sind Deutschland, Ungarn, Österreich, Frankreich, Argentinien, Rumänien und China.

Hintergrund / Geschichte

Seit ca. 1995 wird die HO Sonnenblume nennenswert in Europa angebaut. Heute werden in Deutschland Sorten mit bis zu 93 % Ölsäure angebaut.

Der Name „Sonnenblume“ kommt daher, dass die Blume sowohl ihre Blätter als auch ihre Blüte immer zum Stand der Sonne ausrichtet.

Sonnenblumenöl ölsäurereich

HO raffiniert

Artikelnummer:
220031

INCI Bezeichnung:
Helianthus Annuus Seed Oil oder Helianthus Annuus Hybrid Oil

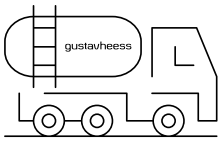
CAS Nummer:
8001-21-6 oder 164250-88-8

Botanischer Name:
Helianthus Annuus L.

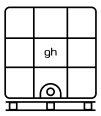
Verwendung:
Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

Zertifizierungen:
NATRUE

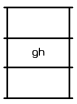
Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass

27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate

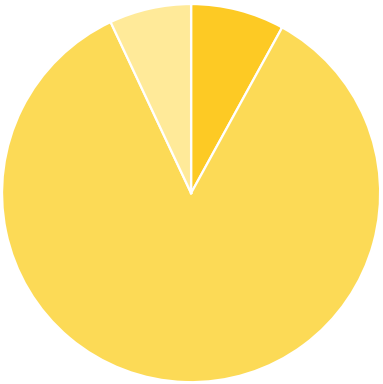
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	**(pro 100 g)**
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	8 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	85 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	7 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	2 – 7 %
C18:1 Ölsäure	min. 75 %
C18:2 Linolsäure	4 – 16 %

Verhältnis Fettsäuren



Bio Sonnenblumenöl ölsäurereich HO

raffiniert

Artikelnummer:
220131

INCI Bezeichnung:
Helianthus Annuus Seed Oil oder Helianthus Annuus Hybrid Oil

CAS Nummer:
8001-21-6 oder 164250-88-8

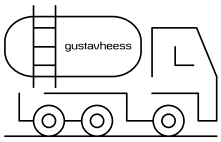
Botanischer Name:
Helianthus Annuus L.

Verwendung:
Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

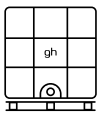
Zertifizierungen:
EU-Bio

Herkunft:
Unser Sonnenblumenöl ölsäurereich raffiniert aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA) stammt aus hauptsächlich aus Österreich, Ungarn, Deutschland, Tschechien, der Slowakei und Frankreich.

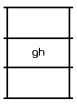
Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass

27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate

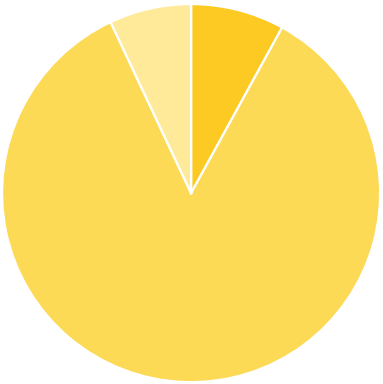
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	8 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	85 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	7 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	2 – 7 %
C18:1 Ölsäure	min. 75 %
C18:2 Linolsäure	4 – 16 %

Verhältnis Fettsäuren



Gesättigte Fettsäuren

Einfach ungesättigte Fettsäuren

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren

Bio Sonnenblumenöl ölsäurereich HO

raffiniert

Herstellung & Beschreibung

Bio Sonnenblumenöl ölsäurereich wird aus den reifen Samen ölsäurereicher Sorten von Helianthus annuus L. (Asteraceae) aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA) durch Pressen gewonnen und anschließend raffiniert.

Sonnenblumenöl ölsäurereich raffiniert kbA ist ein klares, fast farbloses bis hellgelbes Öl mit sehr schwachem 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

Bio Sonnenblumenöl ölsäurereich HO raffiniert

Unser Bio Sonnenblumenöl Ho raffiniert wird durch rein mechanisches Pressen ausgesuchter ölsäurereicher Sonnenblumenkerne aus kontrolliert biologischem Anbau gewonnen. Für eine möglichst schonende Herstellung wird auf eine chemische Extraktion verzichtet. Das dadurch entstandene Sonnenblumenöl ölsäurereich wird anschließend schonend raffiniert.

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 Sonnenblumenöl ölsäurereich HO

raffiniert

Verwendung

Kosmetik

- Einsatz als Basisöl in Cremes
- Eignet sich besonders gut zur Herstellung von Massageölen durch die hohe Haltbarkeit
- Einsatz in Pflegecrems, da feuchtigkeitsspeichernd

Lebensmittel

- hervorragender Einsatz als Koch-, Brat- und Fittierfett, da es sehr Hitzestabil ist bei gleichzeitig hohem Anteil von Ölsäure
- Zur Herstellung von Margarine oder Mayonnaise
- Sehr gesund, da extrem hoher Anteil an einfach ungesättigter Ölsäure

Pharmazie

- Gewinnung von Heilpflanzenauszügen (Johanniskrautöl)
- Basis für Salben, aufgrund der hohen Haltbarkeit

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 Sonnenblumenöl ölsäurereich HO

raffiniert BSCI

Artikelnummer:
220172

INCI Bezeichnung:
Helianthus Annuus Seed Oil oder Helianthus Annuus Hybrid Oil

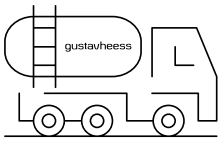
CAS Nummer:
8001-21-6 oder 164250-88-8

Botanischer Name:
Helianthus Annuus L.

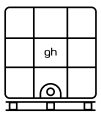
Verwendung:
Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

Zertifizierungen:
EU-Bio

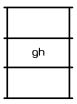
Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass

27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

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

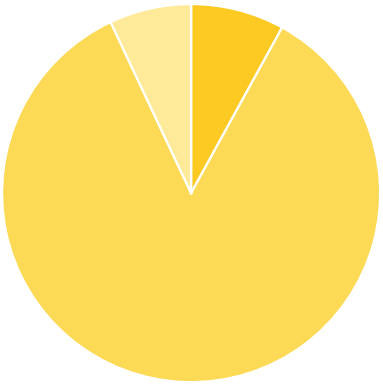
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	8 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	85 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	7 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	2 – 7 %
C18:1 Ölsäure	min. 75 %
C18:2 Linolsäure	4 – 16 %

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 Sonnenblumenöl ölsäurereich HO

nativ

Artikelnummer:
220120

INCI Bezeichnung:
Helianthus Annuus Seed Oil oder Helianthus Annuus Hybrid Oil

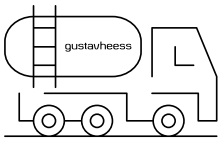
CAS Nummer:
8001-21-6 oder 164250-88-8

Botanischer Name:
Helianthus Annuus L.

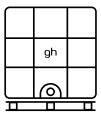
Verwendung:
Kosmetik, Lebensmittel

Zertifizierungen:
EU-Bio

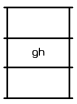
Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass

27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate

Bio Sonnenblumenöl ölsäurereich HO

nativ

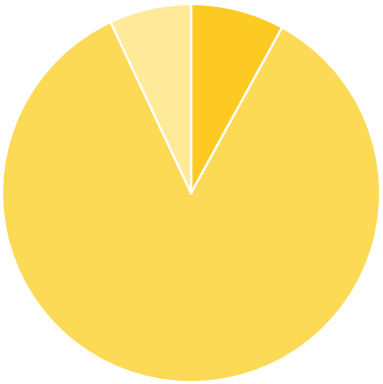
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	8 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	85 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	7 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	2 – 7 %
C18:1 Ölsäure	min. 75 %
C18:2 Linolsäure	4 – 16 %

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