

Erdnussöl

Das unterschätzte Superöl



Erdnussöl hat einen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren. Der Rauchpunkt von Erdnussöl liegt bei etwa 160 °C, der von raffiniertem bei ca. 207 °C.

Qualitäten & Verwendung

Wir führen Erdnussöl in den folgenden Qualitäten für Sie

Art.-Nr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
200031	Erdnussöl raffiniert Ph. Eur.	Ja	Ja	Ja
200020	Erdnussöl kaltgepresst	Ja	Ja	
200025	Erdnussöl gepresst geröstet		Ja	
200331	Bio Erdnussöl raffiniert Ph. Eur.	Ja		Ja
200120	Bio Erdnussöl kaltgepresst	Ja	Ja	



Erdnussöl

Das unterschätzte Superöl



Erdnusspflanze & Erdnuss

Erdnussöl wird aus den geschälten Samen von *Arachis hypogaea* L. gewonnen. Die Erdnuss gehört, wie Bohnen und Erbsen, zur Familie der Hülsenfrüchtler (Fabaceae oder Leguminosae). Auf diese Verwandtschaft deutet auch der englische Name „peanut“ hin, der so viel bedeutet wie „Erbsen-Nuss“. Die Erdnuss ist eine Unterfamilie der Schmetterlingsblütler (Faboideae). Da sich ihre in der Erde reifenden Früchte, im Gegensatz zu denen der anderen Schmetterlingsblütler nicht öffnen, sondern geschlossen bleiben, werden die Früchte im allgemeinen Sprachgebrauch einfach als Nüsse bezeichnet. Im Gegensatz zu den meisten anderen Hülsenfrüchten sind Erdnüsse allerdings roh genießbar.

Die Erdnusspflanze ist eine einjährige krautige Pflanze und wird zwischen 40 und 80 cm hoch. Sie bildet in der Regel eine etwa 50 cm lange ausgeprägte Pfahlwurzel und zahlreiche Seitentriebe, die je nach Subspezies eher aufrecht oder kriechend angesetzt sind. Das Laub ist paarig gefiedert und besteht aus vier Einzelblättchen. Die Fiederblättchen sind ganzrandig und eiförmig. Die Entwicklung und Fruchtbildung dauert etwa 180 Tage. In der ein- bis zweimonatigen Blütezeit öffnen sich in den Blattachseln beständig neue gelbe Blüten oder Blütenbüschel. Wenn ihre Blüte verwelkt ist, werden die Blütenstängel länger, krümmen sich nach unten und wachsen wieder in die Erde hinein. Dort, in der Dunkelheit der Erde, entwickeln sich aus den Samen dann die Früchte, die Erdnüsse. Die unterirdisch wachsende Erdnuss erreicht eine Länge von 2 bis 6 cm. Der Durchmesser beträgt ein bis anderthalb Zentimeter.

Die Erdnusspflanze verträgt keinerlei Frost. Heute wird die Erdnuss weltweit in warmen Gebieten angebaut.



Erdnussöl

Das unterschätzte Superöl

Anbau & Ertrag

Die Hauptanbauländer und auch die Hauptexporteure von Erdnüssen sind die USA, Argentinien, Sudan, Senegal und Brasilien. Die Exporte dieser fünf Länder zusammen machen über 70 % des gesamten weltweiten Exports an Erdnüssen aus. Zwei große Produzenten von Erdnüssen sind China und Indien. Diese beiden Länder nutzen ihre Erdnussproduktion jedoch hauptsächlich, um die heimische Nachfrage zu bedienen und spielen im Export eine untergeordnete Rolle. Hauptimportländer für Erdnüsse sind die Europäische Union, Kanada und Japan.

Für die Ernte wird die gesamte Pflanze aus der Erde herausgenommen. Die Früchte werden aus dem Wurzelballen herausgelöst und gereinigt. Die Frucht wird 2-4 Wochen lang getrocknet, um den Wassergehalt von 40% auf 5% bis 7 % zu reduzieren. In warmen Ländern geschieht dies durch Lufttrocknung im Freien. Nach der Trocknung werden die Nüsse gedroschen oder gebrochen und gegebenenfalls noch geschält bevor sie in der Ölmühle durch Pressung zu Erdnussöl verarbeitet werden. Die Samen enthalten ca. 45 % Öl.



Hintergrund / Geschichte

Die Wildform der schon um 3000-2000 v. Chr. in den Anden Kolumbiens domestizierten Erdnuss stammt vermutlich aus Brasilien und wurde erstmalig 1547 von dem Spanier Oviedo beschrieben. Im 16. Jahrhundert gelangte sie mit dem Sklavenhandel nach Afrika. Von dort weiter nach Indien, auf die Philippinen und nach China. Erst im 19. Jahrhundert gewann die Erdnuss Bedeutung in Europa. Ihre ursprüngliche Heimat ist Südamerika. Die dort lebenden Inkas gaben ihren Toten Erdnüsse mit ins Grab, wohl damit sie im Jenseits etwas zu Essen hatten. Die Ureinwohner gaben der Erdnuss den Namen „tlacacahuatl“ (Nahuatl bedeutet „Kakaobohne der Erde“). Davon stammen heute noch die französische und spanische Bezeichnungen für Erdnüsse ab, cacahuète und cacahuete.



Erdnussöl

raffiniert Ph. Eur.

**Artikelnummer:**

200031

INCI Bezeichnung:

Arachis hypogaea Oil

CAS Nummer:

8002-03-7

Botanischer Name:

Arachis hypogaea L.

Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

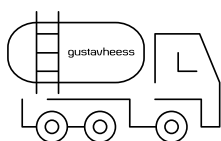
Zertifizierungen:

Kosher, NTRUE

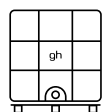
Herkunft:

Die Erdnüsse für unser Erdnussöl raffiniert werden weltweit gesourct. Hauptanbaugebiete sind Gambia, Senegal, Mittel- und Südamerika. Die Ölproduktion findet in der EU statt.

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

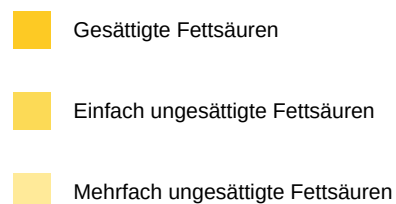
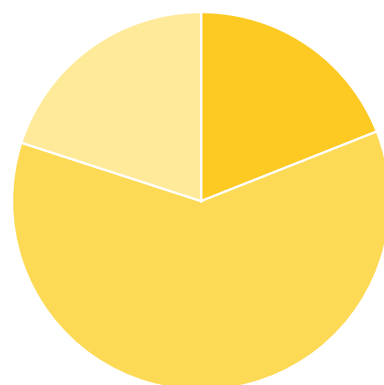
Nährwert (pro 100 g)

Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	19 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	61 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	20 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	5 – 14 %
C18:1 Ölsäure	35 – 76 %
C18:2 Linolsäure	8 – 43 %

Verhältnis Fettsäuren





Herstellung & Beschreibung

Erdnussöl raffiniert Ph. Eur. wird aus den geschälten Samen von *Arachis hypogaea* L. durch Pressen und Extrahieren der zuvor zerkleinerten, wärmebehandelten und flockierten Erdnüsse gewonnen. Das Öl wird anschließend schonend raffiniert.

Klare, gelbliche, viskose, Flüssigkeit; sehr schwer löslich in Ethanol (96%), mischbar mit Petrolether. Das Öl erstarrt bei etwa 2°C.



Gustav Heess

Erdnussöl raffiniert Ph. Eur.

Die Herstellung unseres raffinierten Erdnussöls beginnt auf den Erdnussfeldern. Die Pflanzen, inklusive derer unterirdisch wachsenden Erdnüsse, werden mithilfe spezieller Erntemaschinen aus dem Boden gezogen. Anschließend werden die Erdnüsse für 2 bis 4 Wochen zum Trocknen ausgelegt, um ihren Wassergehalt von 40 auf etwa 7 bis 5 Prozent zu reduzieren, was ihre Haltbarkeit verlängert, und Schimmelbildung verhindert. Zur Optimierung der Pressleistung werden die nach dem Enthülsen erhaltenen Erdnusskerne in Flockenform gebracht, um anschließend in der Expellerpresse weiterverarbeitet zu werden. Das dabei gewonnene rohe Erdnussöl durchläuft anschließend einen Raffinationsprozess, wird mehrfach gefiltert und einem abschließenden Qualitätstest im Labor unterzogen, um ein hochreines Erdnussöl zu garantieren.

Unser raffiniertes Erdnussöl entspricht den Standards der Europäischen Pharmakopöe und wird durch einen speziellen Prüfplan kontinuierlich auf höchste Qualität überwacht. Durch den Aufbau diversifizierter Lieferketten mit verschiedenen Saatherkünften und Standorten für Ölmühlen und Raffinerien stellen wir eine hohe Liefersicherheit sicher, auch bei lokalen Ereignissen wie Wetterextremen.

Obwohl Erdnussöl vielseitig nutzbar ist, ist es nicht für jeden geeignet, da Erdnüsse Allergene enthalten, die häufig zu ernährungsbedingten allergischen Reaktionen führen. Durch die Raffination werden jedoch die allergieauslösenden Erdnussallergene entfernt, wodurch das Öl auch für Personen mit Erdnussallergie verträglich sein kann.



Verwendung

- Erdnussöl wird in der Säugling- und Kinderpflege eingesetzt
 - Als Badeöl oder als Zusatz in Badesalzen
 - Besonders beliebt als Massageöl, da es nur langsam in die Haut einzieht und sehr gute Gleiteigenschaften besitzt
 - Bestandteil von Haut- und Sonnenölen mit positiven Eigenschaften zum Hautschutz
 - Einsatz in Kopfhautprodukten
 - Hilft gegen trockene oder schuppige Haut und gegen Ekzeme
-
- Grundlage für eine weite Verbreitung in der Lebensmittelindustrie, z. B. in Margarine oder zum Verfeinern von Suppen und Gewürzen
 - Der Rauchpunkt von Erdnussöl raffiniert liegt bei ca. 207 °C, daher eignet es sich optimal zum Kochen, Braten, Grillen, Frittieren und Backen
 - Besonders in der chinesischen und asiatischen Küche bei der Zubereitung im Wok ist Erdnussöl raffiniert sehr beliebt
 - Ein großer Vorteil von raffiniertem Erdnussöl ist der neutrale Geschmack. Erdnussöl raffiniert nimmt den Geschmack der darin gegarten Speisen nicht auf
-
- Erdnussöl dient als Trägerstoff für fettlösliche Wirkstoffe zum äußerlichen, enteralen oder parenteralen Gebrauch
 - Zur Herstellung von halbfesten Arzneiformen

Kosmetik

Lebensmittel

Pharmazie





Nachhaltigkeit & Verantwortung

Wir auditieren unsere Produzenten regelmäßig und achten dabei nicht nur auf die Einhaltung der vereinbarten hohen Qualitätsanforderungen, sondern auch auf den Umgang mit den Mitarbeitern und die Einflüsse auf die Umwelt. Unsere Produzenten erstellen regelmäßig Nachhaltigkeitsberichte und dokumentieren den schonenden Umgang mit den Ressourcen genau. Dabei wird nicht nur die europäische Ölproduktion (Ölmühle und Raffinerie) betrachtet, sondern ganzheitlich die komplette Lieferkette inkl. den Anbauländern unserer hochwertigen Erdnüsse.



Erdnussöl

kaltgepresst

**Artikelnummer:**

200020

INCI Bezeichnung:

Arachis Hypogaea Oil

CAS Nummer:

8002-03-7

Botanischer Name:

Arachis hypogaea L.

Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

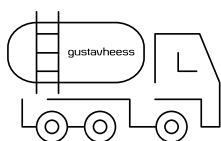
Zertifizierungen:

Kosher, NATRUE

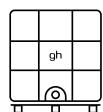
Herkunft:

Die Erdnüsse für unser kaltgepresstes Erdnussöl werden weltweit gesourct. Hauptanbaubereiche sind Gambia, Senegal, Mittel- und Südamerika. Die Ölproduktion findet in der EU statt.

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

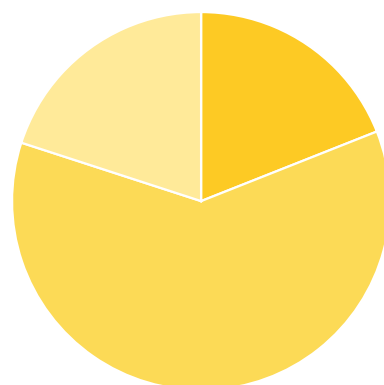
Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



Nährwerte & Zusammensetzung

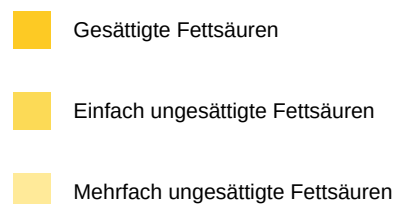
Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	19 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	61 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	20 g

Verhältnis Fettsäuren



Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	5 – 14 %
C18:1 Ölsäure	35 – 76 %
C18:2 Linolsäure	8 – 43 %



Gustav Heess

Erdnussöl kaltgepresst

Der Produktionsprozess unseres kaltgepressten Erdnussöls nimmt seinen Ursprung auf den Anbauflächen, wo die Erdnusspflanzen samt den unter der Erde herangewachsenen Nüssen mit Hilfe von Erntemaschinen geerntet werden. Die geernteten Erdnüsse werden daraufhin zwei bis vier Wochen lang getrocknet, wodurch ihr Feuchtigkeitsanteil von 40 Prozent auf rund 5 bis 7 Prozent sinkt, was sowohl die Haltbarkeit der Nüsse verbessert als auch die Gefahr von Schimmelbildung minimiert. Im nächsten Schritt werden die enthülsten Kerne mechanisch kaltgepresst. Im Anschluss an den schonenden Extraktionsprozess wird das Öl einer gründlichen Filterung unterzogen, um jegliche Verunreinigungen und Rückstände zu beseitigen. Dieses Verfahren garantiert die Bewahrung der natürlichen Eigenschaften des Öls, einschließlich seiner Vitamine und wertvollen sekundären Pflanzenstoffen. Eine finale Qualitätsprüfung in unserem akkreditierten Labor bestätigt die hohe Qualität und Reinheit unseres kaltgepressten Erdnussöls.



Verwendung

- Erdnussöl wird in der Säugling- und Kinderpflege eingesetzt
 - Als Badeöl oder als Zusatz in Badesalzen
 - Besonders beliebt als Massageöl, da es nur langsam in die Haut einzieht und sehr gute Gleiteigenschaften besitzt
 - Bestandteil von Haut- und Sonnenölen mit positiven Eigenschaften zum Hautschutz
 - Einsatz in Kopfhautprodukten
 - Hilft gegen trockene oder schuppige Haut und gegen Ekzeme
-
- Grundlage für eine weite Verbreitung in der Lebensmittelindustrie, z. B. in Margarine oder zum Verfeinern von Suppen und Gewürzen
 - Der Rauchpunkt von Erdnussöl raffiniert liegt bei ca. 207 °C, daher eignet es sich optimal zum Kochen, Braten, Grillen, Frittieren und Backen
 - Besonders in der chinesischen und asiatischen Küche bei der Zubereitung im Wok ist Erdnussöl raffiniert sehr beliebt
 - Ein großer Vorteil von raffiniertem Erdnussöl ist der neutrale Geschmack. Erdnussöl raffiniert nimmt den Geschmack der darin gegarten Speisen nicht auf

Kosmetik

Lebensmittel





Nachhaltigkeit & Verantwortung

Wir auditieren unsere Produzenten regelmäßig und achten dabei nicht nur auf die Einhaltung der vereinbarten hohen Qualitätsanforderungen, sondern auch auf den Umgang mit den Mitarbeitern und die Einflüsse auf die Umwelt. Unsere Produzenten erstellen regelmäßig Nachhaltigkeitsberichte und dokumentieren den schonenden Umgang mit den Ressourcen genau. Dabei wird nicht nur die europäische Ölproduktion (Ölmühle und Raffinerie) betrachtet, sondern ganzheitlich die komplette Lieferkette inkl. den Anbauländern unserer hochwertigen Erdnüsse.



Erdnussöl

gepresst geröstet

**Artikelnummer:**

200025

INCI Bezeichnung:

Arachis Hypogaea Oil

CAS Nummer:

8002-03-7

Botanischer Name:

Arachis hypogaea L.

Verwendung:

Lebensmittel

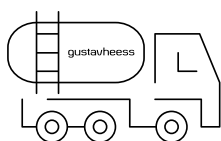
Zertifizierungen:

Kosher, NATRUE

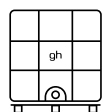
Herkunft:

Die Erdnüsse für unser Erdnussöl gepresst geröstet werden weltweit gesourct. Hauptanbauggebiete sind Gambia, Senegal, Mittel- und Südamerika. Die Ölproduktion findet in der EU statt.

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

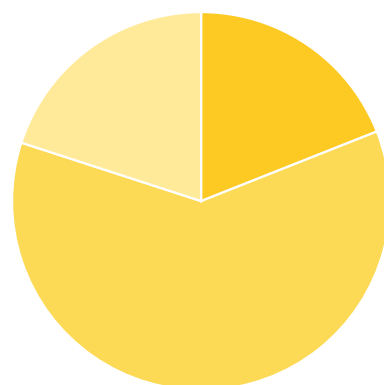
Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	19 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	61 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	20 g

Verhältnis Fettsäuren



Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	5 – 14 %
C18:1 Ölsäure	35 – 76 %
C18:2 Linolsäure	8 – 43 %

- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Gustav Heess

Erdnussöl gepresst geröstet

Die Herstellung unseres gerösteten Erdnussöls beginnt auf den Feldern, auf denen mithilfe spezialisierter Erntegeräte die Erdnusspflanzen und die unterirdisch gereiften Nüsse geerntet werden. Nach der Ernte unterziehen wir die Erdnüsse einem Trocknungsprozess, um ihren Feuchtigkeitsgehalt von 40 Prozent auf etwa 5 bis 7 Prozent zu reduzieren, wodurch die Nüsse länger haltbar werden und das Risiko von Schimmelpilzbildung sinkt. Nach der bis zu einen Monat langen Trocknung werden die Erdnüsse gereinigt, um anschließend geröstet zu werden. Dieser Röstvorgang zielt darauf ab, das Aroma der Nüsse zu intensivieren und gibt dem Öl einen charakteristischen, nussigen Geschmack. Nach dem Rösten werden die Erdnüsse rein mechanisch gepresst. Das so gewonnene rohe Erdnussöl wird dann gefiltert, um Verunreinigungen zu entfernen und die Qualität des Öls zu verbessern. Nach abschließenden Laboranalysen, um Reinheit und Qualität des Öls zu garantieren ist das geröstete Erdnussöl fertig zur Verwendung, ob in der Küche für geschmacksintensive Gerichte oder als Zutat in der Feinkostproduktion.



Verwendung

- Grundlage für eine weite Verbreitung in der Lebensmittelindustrie, z. B. in Margarine oder zum Verfeinern von Suppen und Gewürzen
- Der Rauchpunkt von Erdnussöl raffiniert liegt bei ca. 207 °C, daher eignet es sich optimal zum Kochen, Braten, Grillen, Frittieren und Backen
- Besonders in der chinesischen und asiatischen Küche bei der Zubereitung im Wok ist Erdnussöl raffiniert sehr beliebt
- Ein großer Vorteil von raffiniertem Erdnussöl ist der neutrale Geschmack. Erdnussöl raffiniert nimmt den Geschmack der darin gegarten Speisen nicht auf

Lebensmittel





Nachhaltigkeit & Verantwortung

Wir auditieren unsere Produzenten regelmäßig und achten dabei nicht nur auf die Einhaltung der vereinbarten hohen Qualitätsanforderungen, sondern auch auf den Umgang mit den Mitarbeitern und die Einflüsse auf die Umwelt. Unsere Produzenten erstellen regelmäßig Nachhaltigkeitsberichte und dokumentieren den schonenden Umgang mit den Ressourcen genau. Dabei wird nicht nur die europäische Ölproduktion (Ölmühle und Raffinerie) betrachtet, sondern ganzheitlich die komplette Lieferkette inkl. den Anbauländern unserer hochwertigen Erdnüsse.



Bio Erdnussöl

raffiniert Ph. Eur.

**Artikelnummer:**

200331

INCI Bezeichnung:

Arachis hypogaea Oil

CAS Nummer:

8002-03-7

Botanischer Name:

Arachis hypogaea L.

Verwendung:

Kosmetik, Pharmazie

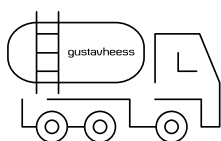
Zertifizierungen:

Kosher, EU-Bio

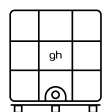
Herkunft:

Die Erdnüsse für unser Bio Erdnussöl Ph. Eur. raffiniert werden weltweit gesourct. Hauptanbauggebiete sind Gambia, Senegal, Mittel- und Südamerika. Die Ölproduktion findet in der EU statt.

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

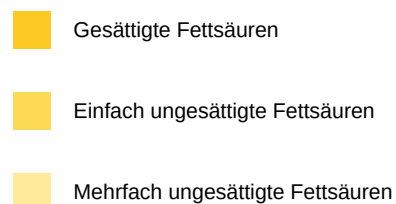
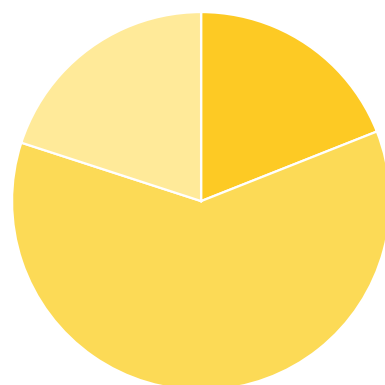
Nährwert (pro 100 g)

Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	19 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	61 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	20 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	5 – 14 %
C18:1 Ölsäure	35 – 76 %
C18:2 Linolsäure	8 – 43 %

Verhältnis Fettsäuren



Bio Erdnussöl

raffiniert Ph. Eur.

Gustav Heess

Bio Erdnussöl raffiniert Ph. Eur.

Der Produktionsprozess unseres raffinierten Bio-Erdnussöls nimmt seinen Anfang auf den Feldern, wo Erdnusspflanzen samt ihren unterirdischen Früchten durch spezielle Maschinen geerntet werden. Nach der Ernte lassen wir die Erdnüsse zwei bis vier Wochen lang trocknen, wodurch ihr Feuchtigkeitsgehalt von 40 Prozent auf etwa 5 bis 7 Prozent sinkt, was zur Haltbarkeit beiträgt, und Schimmel vermeidet. Die getrockneten Erdnussskerne werden dann zu Flocken verarbeitet, um die Effizienz des Ölpressens in der Expellerpresse zu steigern. Das gepresste rohe Öl wird raffiniert, mehrmals gefiltert und durchläuft strengste Laborprüfungen, um ein Endprodukt von höchster Reinheit sicherzustellen.

Unser Produkt folgt den Normen der Europäischen Pharmakopöe, überwacht durch einen exakten Prüfplan, der durchgängige Qualität sicherstellt. Mit einer robusten und vielfältigen Lieferkette, die sich auf unterschiedliche Saatquellen und Produktionsstätten stützt, garantieren wir trotz möglicher Wetterextremen eine zuverlässige Versorgung. Unser raffiniertes Bio-Erdnussöl trägt ein Bio-Siegel, welches belegt, dass es gemäß hohen ökologischen Richtlinien produziert wird. Dieses Zertifikat bürgt dafür, dass unser Öl nachhaltig und mit Rücksicht auf die Umwelt hergestellt wird, was die Qualität und Reinheit des Endprodukts gewährleisten.

Erdnussöl ist für seine vielfältigen Anwendungen bekannt, doch aufgrund der in Erdnüssen enthaltenen Allergene nicht für alle verträglich. Unser Raffinationsverfahren entfernt diese Allergene jedoch, wodurch unser raffiniertes Erdnussöl auch für Allergiker geeignet sein könnte.



Verwendung

- Erdnussöl wird in der Säugling- und Kinderpflege eingesetzt
- Als Badeöl oder als Zusatz in Badesalzen
- Besonders beliebt als Massageöl, da es nur langsam in die Haut einzieht und sehr gute Gleiteigenschaften besitzt
- Bestandteil von Haut- und Sonnenölen mit positiven Eigenschaften zum Hautschutz
- Einsatz in Kopfhautprodukten
- Hilft gegen trockene oder schuppige Haut und gegen Ekzeme

Kosmetik

- Erdnussöl dient als Trägerstoff für fettlösliche Wirkstoffe zum äußerlichen, enteralen oder parenteralen Gebrauch
- Zur Herstellung von halbfesten Arzneiformen

Pharmazie



Bio Erdnussöl

raffiniert Ph. Eur.



Nachhaltigkeit & Verantwortung

Wir auditieren unsere Produzenten regelmäßig und achten dabei nicht nur auf die Einhaltung der vereinbarten hohen Qualitätsanforderungen, sondern auch auf den Umgang mit den Mitarbeitern und die Einflüsse auf die Umwelt. Unsere Produzenten erstellen regelmäßig Nachhaltigkeitsberichte und dokumentieren den schonenden Umgang mit den Ressourcen genau. Dabei wird nicht nur die europäische Ölproduktion (Ölmühle und Raffinerie) betrachtet, sondern ganzheitlich die komplette Lieferkette inkl. den Anbauländern unserer hochwertigen Erdnüsse.



Bio Erdnussöl

kaltgepresst

**Artikelnummer:**

200120

INCI Bezeichnung:

Arachis Hypogaea Oil

CAS Nummer:

8002-03-7

Botanischer Name:

Arachis hypogaea L.

Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

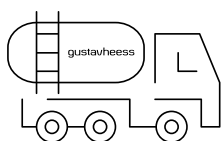
Zertifizierungen:

Kosher, EU-Bio

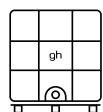
Herkunft:

Die Erdnüsse für unser kaltgepresstes Bio Erdnussöl werden weltweit gesourct. Hauptanbauggebiete sind Gambia, Senegal, Mittel- und Südamerika. Die Ölproduktion findet in der EU statt.

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



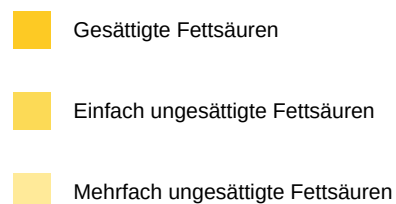
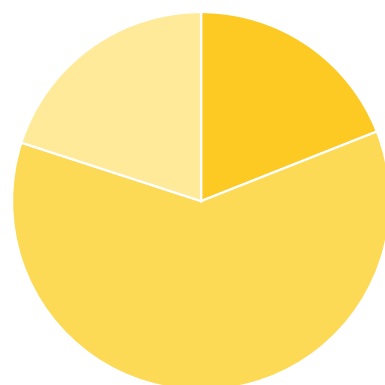
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	19 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	61 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	20 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	5 – 14 %
C18:1 Ölsäure	35 – 76 %
C18:2 Linolsäure	8 – 43 %

Verhältnis Fettsäuren



Gustav Heess

Bio Erdnussöl kaltgepresst

Unsere Herstellung von kaltgepresstem Bio-Erdnussöl beginnt direkt in den Anbaugebieten, wo Spezialmaschinen die Erdnusspflanzen und die daran gewachsenen Nüsse ernten. Nach der Ernte trocknen wir die Nüsse für einen Zeitraum von zwei bis vier Wochen, um den Feuchtigkeitsgehalt von 40 Prozent auf etwa 5 bis 7 Prozent zu senken, was nicht nur die Haltbarkeit verlängert, sondern auch Schimmel vorbeugt. Darauf folgt das Kaltpressen der enthülsten Kerne, ein Verfahren, das die Ölextraktion ohne Hitzezufuhr ermöglicht. Das so gewonnene Öl wird dann sorgfältig gefiltert, um alle Unreinheiten zu entfernen, wobei die essentiellen Nährstoffe, Vitamine und sekundären Pflanzenstoffe des Öls erhalten bleiben. Abschließend wird das kaltgepresste Bio-Erdnussöl in unserem hauseigenen nach DIN ISO 17025 akkreditiertem Labor genauestens überprüft, um höchste Qualität für unsere Kunden zu gewährleisten.

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



Verwendung

- Erdnussöl wird in der Säugling- und Kinderpflege eingesetzt
 - Als Badeöl oder als Zusatz in Badesalzen
 - Besonders beliebt als Massageöl, da es nur langsam in die Haut einzieht und sehr gute Gleiteigenschaften besitzt
 - Bestandteil von Haut- und Sonnenölen mit positiven Eigenschaften zum Hautschutz
 - Einsatz in Kopfhautprodukten
 - Hilft gegen trockene oder schuppige Haut und gegen Ekzeme
-
- Grundlage für eine weite Verbreitung in der Lebensmittelindustrie, z. B. in Margarine oder zum Verfeinern von Suppen und Gewürzen
 - Der Rauchpunkt von Erdnussöl raffiniert liegt bei ca. 207 °C, daher eignet es sich optimal zum Kochen, Braten, Grillen, Frittieren und Backen
 - Besonders in der chinesischen und asiatischen Küche bei der Zubereitung im Wok ist Erdnussöl raffiniert sehr beliebt
 - Ein großer Vorteil von raffiniertem Erdnussöl ist der neutrale Geschmack. Erdnussöl raffiniert nimmt den Geschmack der darin gegarten Speisen nicht auf

Kosmetik

Lebensmittel





Nachhaltigkeit & Verantwortung

Wir auditieren unsere Produzenten regelmäßig und achten dabei nicht nur auf die Einhaltung der vereinbarten hohen Qualitätsanforderungen, sondern auch auf den Umgang mit den Mitarbeitern und die Einflüsse auf die Umwelt. Unsere Produzenten erstellen regelmäßig Nachhaltigkeitsberichte und dokumentieren den schonenden Umgang mit den Ressourcen genau. Dabei wird nicht nur die europäische Ölproduktion (Ölmühle und Raffinerie) betrachtet, sondern ganzheitlich die komplette Lieferkette inkl. den Anbauländern unserer hochwertigen Erdnüsse.

