

Palmöl

Das vielseitige Öl



Palmöl hat einen hohen Anteil an der langkettigen gesättigten Palmitinsäure. Darin unterscheidet Palmöl sich vom Palmkernöl, welches einen hohen Anteil an Laurinsäure enthält.

Qualitäten & Verwendung

Wir führen Palmöl in den folgenden Qualitäten für Sie

Art.-Nr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
110032	Palmöl raffiniert SG CU-RSPO SCC-818895	Ja	Ja	
110041	Palmöl hydriert SG CU-RSPO SCC-818895	Ja	Ja	
110073	Rotes Palmöl (Palmolein) SG CU-RSPO SCC-818895	Ja	Ja	
110077	Palmolein raffiniert JZ 64 SG CU-RSPO SCC-818895	Ja	Ja	
110131	Bio Palmöl raffiniert SG CU-RSPO SCC-818895	Ja	Ja	
110132	Bio Palmöl raffiniert IP CU-RSPO SCC-818895	Ja	Ja	





Ölpalme & Ölpalmenfrucht

Palmöl, auch Palmfett genannt, wird durch Auspressen aus dem Fruchtfleisch der Früchte der Ölpalme (*Elaeis guineensis*) gewonnen. Das Rohöl wird anschließend der Raffination zugeführt. Die Ölpalme erreicht eine Höhe von bis zu 20 m, benötigt 24-27°C für das optimale Wachstum und trägt nach 4 Jahren erstmalig ca. 50 Früchte. Die Bündel enthalten bis zu 2000 Einzelfrüchte, mit einem harten Kern, der von weichem Fruchtfleisch (Ölgehalt 40-65 %) umgeben ist. Aus den Kernen wird das Palmkernöl gewonnen.



Palmöl

Das vielseitige Öl

Anbau & Ertrag

Ölpalmen sind dreimal so ertragreich wie Raps und beanspruchen für den gleichen Ertrag etwa 1/6 der Fläche von Soja. Die heutigen Hauptanbaugebiete sind das westliche Afrika, Indonesien, Malaysia, Philippinen, Brasilien und Kolumbien. Die Gewinnung des rohen Palmöls aus dem nicht lagerfähigen Fruchtfleisch erfolgt durch sterilisieren der Beeren, entkernen, kochen, pressen und anschließendes klären und reinigen. Das orangerot gefärbte, bei Zimmertemperatur feste, charakteristischen Geruch aufweisende (veilchenartig) und angenehm süßlich schmeckende Rohöl wird in der Regel mittels Raffination zum weißen bis gelblich festen Fett weiterverarbeitet.

Hintergrund / Geschichte

Der Ursprung der Ölpalme liegt vermutlich in den Tropen Ostamerikas und Westafrikas. Nachweislich wurde schon im 15. Jahrhundert von den Einwohnern West- und Zentralafrikas das Öl aus den Früchten gewonnen. Über Ölpalmen wird in Europa erstmalig 1443 von dem portugiesischen Seefahrer Gil Eannes berichtet. Erst um 1850 wurde das Öl nach Europa importiert, um für die wachsende Bevölkerung den Bedarf an Fett auszugleichen. Mit der Erfindung der Margarine um 1869 und der weiter zunehmenden Verwendung pflanzlicher Fette, stieg die Nachfrage erneut. Daraus folgte der verstärkte Anbau der Pflanze, so dass sich heute die Kulturen über die Tropen der ganzen Welt ausdehnen.



Palmöl

raffiniert SG CU-RSPO SCC-818895



2-0138-09-100-00

**Artikelnummer:**

110032

INCI Bezeichnung:

Elaeis Guineensis Oil

CAS Nummer:

8002-75-3

Botanischer Name:

Elaeis Guineensis

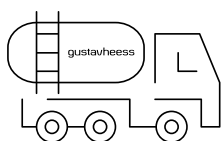
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

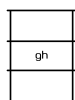
Zertifizierungen:

RSPO, Kosher

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



180 kg Fass



25 kg Karton

Generelle Haltbarkeit:

Karton 12 Monate, Fass 18 Monate



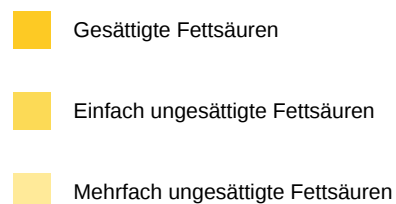
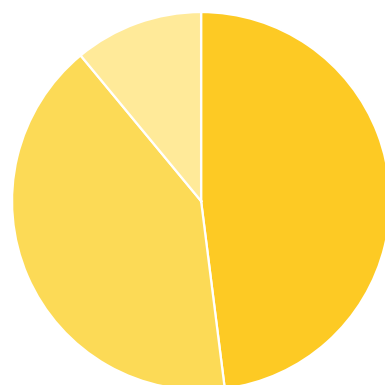
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	48 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	41 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	11 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	39,3 – 47,5 %
C18:1 Ölsäure	36 – 44 %
C18:2 Linolsäure	8 – 12 %

Verhältnis Fettsäuren



Palmöl

hydriert SG CU-RSPO SCC-818895



2-0138-09-100-00

**Artikelnummer:**

110041

INCI Bezeichnung:

Elaeis Guineensis Oil

CAS Nummer:

8002-75-3

Botanischer Name:

Elaeis Guineensis

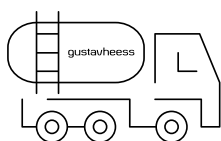
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

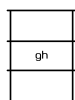
Zertifizierungen:

RSPO, Kosher

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



180 kg Fass



25 kg Karton

Generelle Haltbarkeit:

Karton 12 Monate, Fass 18 Monate



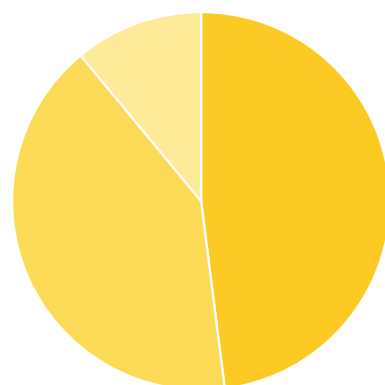
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	48 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	41 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	11 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	39,3 – 47,5 %
C18:1 Ölsäure	36 – 44 %
C18:2 Linolsäure	8 – 12 %

Verhältnis Fettsäuren



	Gesättigte Fettsäuren
	Einfach ungesättigte Fettsäuren
	Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Rotes Palmöl (Palmolein)

SG CU-RSPO SCC-818895



2-0138-09-100-00

**Artikelnummer:**

110073

INCI Bezeichnung:

Elaeis Guineensis Oil

CAS Nummer:

8002-75-3

Botanischer Name:

Elaeis Guineensis

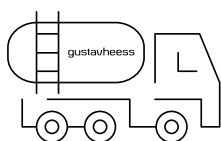
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

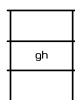
Zertifizierungen:

RSPO, Kosher

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



180 kg Fass



25 kg Karton

Generelle Haltbarkeit:

Karton 12 Monate, Fass 18 Monate



Rotes Palmöl (Palmolein)

SG CU-RSPO SCC-818895

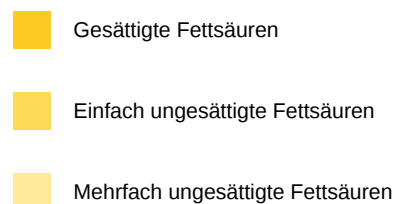
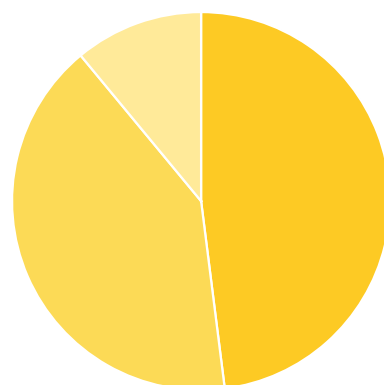
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	48 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	41 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	11 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	39,3 – 47,5 %
C18:1 Ölsäure	36 – 44 %
C18:2 Linolsäure	8 – 12 %

Verhältnis Fettsäuren



Palmolein

raffiniert JZ 64 SG CU-RSPO SCC-818895



2-0138-09-100-00

**Artikelnummer:**

110077

INCI Bezeichnung:

Elaeis Guineensis Oil

CAS Nummer:

8002-75-3

Botanischer Name:

Elaeis Guineensis

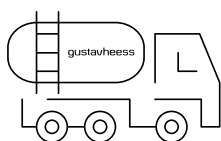
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

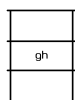
Zertifizierungen:

RSPO, Kosher

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



180 kg Fass



25 kg Karton

Generelle Haltbarkeit:

Karton 12 Monate, Fass 18 Monate



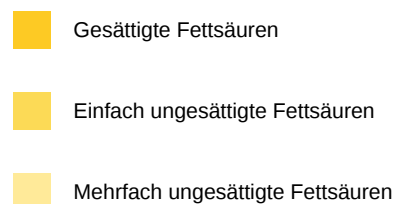
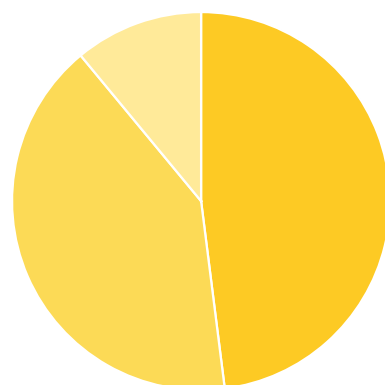
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	48 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	41 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	11 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	39,3 – 47,5 %
C18:1 Ölsäure	36 – 44 %
C18:2 Linolsäure	8 – 12 %

Verhältnis Fettsäuren



Bio Palmöl

raffiniert SG CU-RSPO SCC-818895



2-0138-09-100-00

**Artikelnummer:**

110131

INCI Bezeichnung:

Elaeis Guineensis Oil

CAS Nummer:

8002-75-3

Botanischer Name:

Elaeis Guineensis

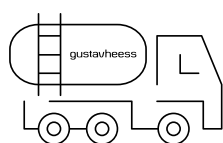
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

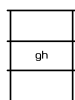
Zertifizierungen:

RSPO, Kosher, EU-Bio, NOP

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



180 kg Fass



25 kg Karton

Generelle Haltbarkeit:

Karton 12 Monate, Fass 18 Monate



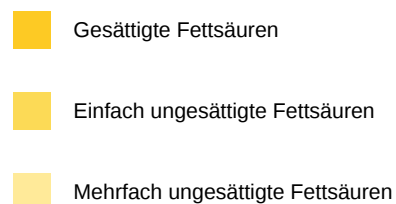
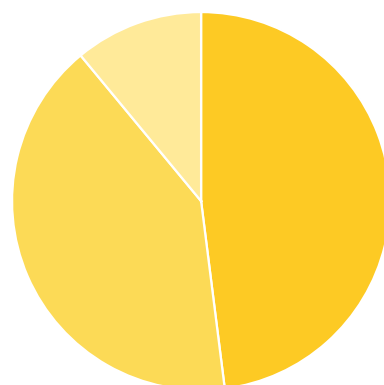
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	48 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	41 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	11 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	39,3 – 47,5 %
C18:1 Ölsäure	36 – 44 %
C18:2 Linolsäure	8 – 12 %

Verhältnis Fettsäuren



Bio Palmöl

raffiniert IP CU-RSPO SCC-818895



2-0138-09-100-00

**Artikelnummer:**

110132

INCI Bezeichnung:

Elaeis Guineensis Oil

CAS Nummer:

8002-75-3

Botanischer Name:

Elaeis Guineensis

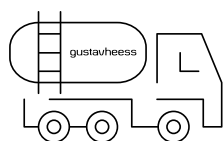
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

Zertifizierungen:

RSPO, Kosher, EU-Bio, NOP

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



180 kg Fass



25 kg Karton

Generelle Haltbarkeit:

Karton 12 Monate, Fass 18 Monate



Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	48 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	41 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	11 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	39,3 – 47,5 %
C18:1 Ölsäure	36 – 44 %
C18:2 Linolsäure	8 – 12 %

Verhältnis Fettsäuren

