Sanddornfruchtfleischöl

Vitaminreicher Alleskönner



Wenn von Sanddornöl gesprochen wird, handelt es sich meist um eine Mischung beider Öle: Fruchtfleischöl und Samenöl.

Sanddornöle sind reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, haben einen sehr hohen Anteil an Carotinen und vereinigen praktisch den gesamten Vitaminkomplex in sich. Es enthält zudem einen hohen Anteil an Palmitoleinsäure.

Qualitäten & Verwendung

Wir führen Sanddornfruchtfleischöl in den folgenden Qualitäten für Sie

Art.-Nr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
202020	Sanddornfruchtfleischöl nativ	Ja	Ja	Ja
202120	Bio Sanddornfruchtfleischöl nativ	Ja	Ja	

Sanddornfruchtfleischöl

Vitaminreicher Alleskönner



Sanddornstrauch & Sanddornbeere

Sanddorn (Hippophae rhamnoides) ist ein Wildobst, das am Strauch wächst. Es wird oft als Zitrone des Nordens bezeichnet, aber auch als Fasanenbeere, Haffdorn, Seedorn oder Dünendorn. Sanddorn ist eine Pflanzenart aus der Gattung der Sanddorne (Hippophaë) innerhalb der Familie der Ölweidengewächse (Elaeagnaceae).

Sanddorn (Hippophae rhamnoides) ist ein widerstandsfähiger, stacheliger Strauch. Dieser erreicht eine Wuchshöhe von 1 bis 6 Meter und eine Breite bis zu 4 Meter. Die Zweige des Sanddornstrauchs bilden verdornte Kurztriebe aus und erscheinen, ähnlich wie die Knospen, durch zahlreiche kleine anliegende Schuppen bronzefarben bis silbergrau. Das weitreichende dichte Wurzelsystem des Sanddorns erreicht eine Tiefe von 1,5 bis 3 Meter und kann sich waagrecht in einem Umkreis von bis zu 12 Meter ausbreiten. Dieses gibt dem Sanddorn als Pionierpflanze einen festen Stand auf Dünen oder künstlich angelegten Hängen und bindet das Erdreich. Deshalb wird Sanddorn auch zur Rekultivierung von Ödland gepflanzt. Die Laubblätter erreichen eine Länge zwischen 40 und 80 Millimeter sowie eine Breite zwischen 3 und 8 Millimeter.

Die kleinen gelblichen, unscheinbaren, eingeschlechtigen Blüten des Sanddorns sind in Europa zwischen März und Mai sichtbar. Zwischen August und Dezember reifen die leuchtend gelben bis orangefarbenen Sanddorn-Beeren. Diese sind kennzeichnenden 6 bis 8 Millimeter lang, oval und werden botanisch als Schein-Steinfrüchte bezeichnet. Bekannt sind die Beeren für ihren hohen Vitamin-C Gehalt und werden deshalb zu Nahrungsmittel und Getränke sowie zu Hautpflegeprodukte verarbeitet.

Im Inneren der Beeren befinden sich die steinartigen, länglich bis runden, außen braun gefärbten Samen mit weißem Kern. Sie sind 2,8 bis 5,3 Millimeter lang und ihre Breite reicht von 1,4 bis 2,7 Millimeter.

Als Wintersteher stellen die Früchte für Vögel in der kalten Jahreszeit eine bedeutende Ressource dar.

Sanddorn ist eine Pionierpflanze und bevorzugt kalkhaltige Sand- und Kiesböden in sonnigen Lagen. Der Strauch ist oft in Kieferwäldern, an ausgetrockneten Flüssen und an felsigen Hängen und kiesigen Ufern anzutreffen. Als Pionierpflanze ist er an Meeresküsten, insbesondere auf festgelegten Dünen, aber auch in Steppen eine häufig anzutreffende Art. Als sekundäre Standorte besiedelt Sanddorn Kiesgruben und Straßenböschungen.

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

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

Sanddornfruchtfleischöl

Vitaminreicher Alleskönner

Anbau & Ertrag

Die Gewinnung von Sanddornfruchtfleischöl erfolgt ähnlich wie bei Olivenöl. Die Früchte werden entweder von Hand oder mit einer Abstreifharke geerntet. Wegen der vielen Dornen gestaltet sich das relativ schwer. Eine Alternative ist das sog. Melken: Dabei wird der Saft direkt aus den Beeren am Ast gepresst. Diese beiden Methoden sind schädlich für die Pflanze, der Ertrag ist niedrig und die Verletzungsgefahr groß. Am besten ist das Verfahren, ausgewählte Zweige mit besonders vielen Beeren vom Strauch zu schneiden. Anschließend werden sie bei -35 bis -40°C schockgefrostet und nach 3-4 Tagen werden die Beeren von einer Rüttelmaschine vom Zweig gelöst. Fremdkörper werden ausgelesen und die Früchte gewaschen. Aufgrund dieser erschwerten Erntebedingungen und der langen Anlaufphase von etwa vier bis sechs Jahren bis zur ersten Ernte, ist Sanddorn ein relativ teurer Rohstoff.

Der Sanddornstauch ist inzwischen auch in Deutschland heimisch und wird hier seit Ende der 1960er Jahre kultiviert. Die deutschen Hauptanbaugebiete liegen in Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern und Sachsen-Anhalt. Der Verbreitungsschwerpunkt des Sanddornstrauchs liegt in Ost- und Westasien und umfasst sowohl Sibirien als auch China. Das europäische Verbreitungsgebiet erstreckt sich über Mitteleuropa von den Pyrenäen über die Alpen und das Alpenvorland bis zum Kaukasus. Es umfasst das ebenfalls nordwestliche Europa und findet dort seine nördliche Grenze in Norwegen.



Hintergrund / Geschichte

Der Sanddornstrauch stammt ursprünglich aus dem Himalaya.

Bereits seit 1200 Jahren werden in Tibet diese Öle medizinisch genutzt, sowohl innerlich als auch äußerlich.

In der traditionellen Medizin wird Sanddorn seit Jahrhunderten wegen seiner gesundheitsfördernden Wirkung genutzt.

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

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

Sanddornfruchtfleischöl

nativ



Artikelnummer:
202020

INCI Bezeichnung:
Hippophae Rhamnoides Oil

CAS Nummer:
225234-03-7 / 90106-68-6

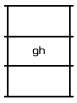
Botanischer Name:
Hippophae rhamnoides

Verwendung:
Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

Zertifizierungen:
NATRUE

Herkunft:
Unser Sanddornöl wird aus ausgewählten Sanddornfrüchten aus der EU, hauptsächlich aus Deutschland, gewonnen.

Unsere Verpackungen



190 kg Fass



30 kg Kanister



10 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate

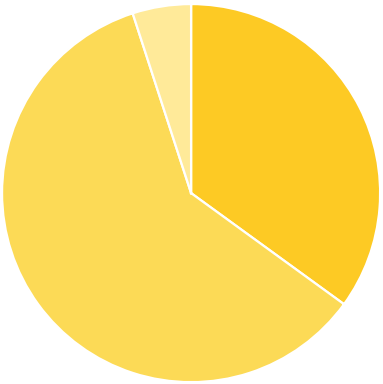
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	**(pro 100 g)**
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	35 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	60 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	5 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	25 – 45 %
C16:1 Palmitoleinsäure	min. 20 %
C18:1 Ölsäure	15 – 35 %

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

Sanddornfruchtfleischöl

nativ



Herstellung & Beschreibung

Sanddornfruchtfleischöl ist das native, aus frischen oder tiefgekühlten Sanddornbeeren (*Hippophae rhamnoides* L.) durch ein spezielles, lösungsmittelfreies Verfahren gewonnene Öl.

Oranges bis rotes Öl mit einem typisch aromatischen und fruchtigen Geruch, welches bereits bei Temperaturen um 20°C teilweise fest werden kann.

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

Gustav Heess

Sanddornfruchtfleischöl nativ

Unser natives Sanddornfruchtfleischöl wird in Deutschland produziert, wobei wir den Großteil unserer Früchte aus Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern und Sachsen-Anhalt beziehen. Im Gegensatz zum Öl, welches aus Kernen der Sanddornbeeren gewonnen wird, extrahieren wir unser natives Sanddornfruchtfleischöl direkt aus dem Fruchtfleisch der Beere, was die vollständige Bewahrung der essenziellen Nährstoffe ermöglicht. Diese werden behutsam durch das Pflücken ganzer Zweige geerntet und dann tiefgekühlt, um ihre Qualität zu sichern. Die Sanddornsträucher werden nur alle zwei Jahre geerntet, um ihre Gesundheit zu fördern und gleichzeitig Vögeln eine Nahrungsquelle in den kalten Monaten zu bieten. Zudem werden alle Teile der Beere – vom Saft und den Schalen über die Kerne bis hin zum Öl und Wasser – vollständig verwertet, was den Herstellungsprozess des Öls besonders nachhaltig macht.

Durch einen vollständig lösungsmittelfreien Prozess, der mehrere Zentrifugierungen, sowie Filtrationen zur Entfernung von natürlichen Schwebstoffen umfasst, gewinnen wir unser Sanddornfruchtfleischöl auf eine besonders schonende Weise. Die herausragende Qualität und Reinheit unseres Öls wird abschließend durch umfassende Laboranalysen bestätigt.

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

- Sanddorn ist in der Kosmetik vielseitig einsetzbar verwöhnt die Haut und hat eine entzündungshemmende Wirkung
- Sanddornfruchtfleischöl unterstützt die Regeneration von Hautzellen
- Sanddornfruchtfleischöl wird oft in Gesichtscreme, Bodylotion oder Badeöl eingesetzt
- Einsatz bei Produktion zur Hautpflege und Sonnenschutz
- Sanddornfruchtfleischöl eignet sich sehr gut bei trockener, rauer und schuppiger Haut
- Sanddornfruchtfleischöl enthält mehr Antioxidantien und Palmitoleinsäure als die anderen Öle
- Die enthaltende Palmitoleinsäure kann von der Haut sehr gut aufgenommen werden
- Wird in der Naturkosmetik zur Herstellung von Cremes, Massageöle, Shampoos oder Duschgels genutzt
- Sanddornfruchtfleischöl soll Faltenbildung verringern und wird daher sehr gerne im Bereich Anti-Aging eingesetzt
- Kosmetische Produkte mit Sanddornöl schützen vor freien Radikalen.

Lebensmittel

- Einsatz in der Nahrungsergänzung durch den hohen Vitamin C-Gehalt

Pharmazie

- Wird zur Unterstützung zur Heilung von Hautkrankheiten, Verbrennungen und innerlichen Pilzerkrankungen eingesetzt
- Sanddornöl wirkt bei vielen inneren Erkrankungen vorbeugend und heilend
- Sanddornöl kann zur Besserung von Magen- und Darmentzündungen beitragen

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

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

Sanddornfruchtfleischöl

nativ



Nachhaltigkeit & Verantwortung

Unser Sanddorn stammt vorwiegend aus deutschen Regionen wie Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern und Sachsen-Anhalt, wodurch wir dank kurzer Transportwege CO2-Emissionen in der Produktion reduzieren können. Wir nutzen jede Komponente der Beere - vom Saft, über Schalen und Kerne bis hin zum Öl und Wasser - für eine vollständige und nachhaltige Verarbeitung.

Bei der Ernte bevorzugen wir ein sanftes Verfahren, bei dem ganze Zweige gepflückt werden, was nicht nur die Fruchtqualität erhöht, sondern auch eine Ernte alle 2 bis 3 Jahre ermöglicht. Während der Erholungsphasen des Sanddorns dient er als wertvolle Nahrungsquelle für Vögel im Winter. Da in jedem Anbaugebiet immer einige Pflanzen ruhen, ist der Sanddorn kontinuierlich als Futter verfügbar und unterstützt so die heimische Vogelwelt.

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 Sanddornfruchtfleischöl

nativ



Artikelnummer:
202120

INCI Bezeichnung:
Hippophae Rhamnoides Oil

CAS Nummer:
225234-03-7 / 90106-68-6

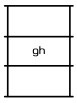
Botanischer Name:
Hippophae rhamnoides

Verwendung:
Kosmetik, Lebensmittel

Zertifizierungen:
EU-Bio

Herkunft:
Unser Sanddornöl kbA wird aus ausgewählten Sanddornfrüchten aus der EU, hauptsächlich aus Deutchland, gewonnen.

Unsere Verpackungen



190 kg Fass



30 kg Kanister



10 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate

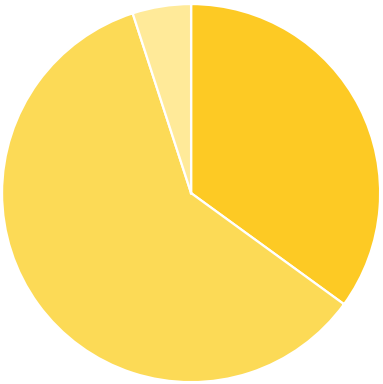
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	**(pro 100 g)**
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	35 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	60 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	5 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	25 – 45 %
C16:1 Palmitoleinsäure	min. 20 %
C18:1 Ölsäure	15 – 35 %

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 Sanddornfruchtfleischöl

nativ



Herstellung & Beschreibung

Bio Sanddornfruchtfleischöl ist das native, aus frischen oder tiefgekühlten Sanddornbeeren (*Hippophae rhamnoides* L.) aus kontrolliert biologischem Anbau durch ein spezielles, lösungsmittelfreies Verfahren gewonnene Öl.

Oranges bis rotes Öl mit einem typisch aromatischen und fruchtigen Geruch, welches bereits bei Temperaturen um 20°C teilweise fest werden kann.

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 Sanddornfruchtfleischöl nativ

Unser Sanddornfruchtfleischöl nativ wird ausschließlich aus dem Fruchtfleisch biologisch angebauter Sanddornbeeren gewonnen. Im Gegensatz zum Öl, welches aus Kernen der Sanddornbeeren gewonnen wird, konserviert unser Fruchtfleischöl alle wertvollen Nährstoffe in seiner besten Form. Hergestellt in Deutschland, beziehen wir den Großteil der Früchte aus den Regionen Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern und Sachsen-Anhalt, wo sie durch eine sorgfältige Ernte der ganzen Zweige und nachfolgende Tiefkühlung gewonnen werden. Um die Vitalität der Sträucher zu erhalten und gleichzeitig Vögeln im Winter als Nahrungsquelle zu dienen, erfolgt die Ernte nur alle zwei Jahre. Außerdem findet jede Komponente der Beere – angefangen beim Saft über die Schalen und Kerne bis zum Öl und Wasser – eine vollständige Verwendung, was die Produktion unseres Bio-Öls zu einem besonders nachhaltigen Prozess macht.

Das Bio-Sanddornfruchtfleischöl wird lösungsmittelfrei und schonend gewonnen durch eine mehrfache Zentrifugierung und anschließenden Filterungen, um natürliche Schwebstoffe zu entfernen. Abschließende Laboranalysen bestätigen die außerordentliche Qualität und Reinheit unseres Produkts.

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

- Sanddorn ist in der Kosmetik vielseitig einsetzbar verwöhnt die Haut und hat eine entzündungshemmende Wirkung
- Sanddornfruchtfleischöl unterstützt die Regeneration von Hautzellen
- Sanddornfruchtfleischöl wird oft in Gesichtscreme, Bodylotion oder Badeöl eingesetzt
- Einsatz bei Produktion zur Hautpflege und Sonnenschutz
- Sanddornfruchtfleischöl eignet sich sehr gut bei trockener, rauer und schuppiger Haut
- Sanddornfruchtfleischöl enthält mehr Antioxidantien und Palmitoleinsäure als die anderen Öle
- Die enthaltende Palmitoleinsäure kann von der Haut sehr gut aufgenommen werden
- Wird in der Naturkosmetik zur Herstellung von Cremes, Massageöle, Shampoos oder Duschgels genutzt
- Sanddornfruchtfleischöl soll Faltenbildung verringern und wird daher sehr gerne im Bereich Anti-Aging eingesetzt
- Kosmetische Produkte mit Sanddornöl schützen vor freien Radikalen.

Lebensmittel

- Einsatz in der Nahrungsergänzung durch den hohen Vitamin C-Gehalt

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 Sanddornfruchtfleischöl

nativ



Nachhaltigkeit & Verantwortung

Unser Sanddorn stammt vorwiegend aus deutschen Regionen wie Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern und Sachsen-Anhalt, wodurch wir dank kurzer Transportwege CO2-Emissionen in der Produktion reduzieren können. Wir nutzen jede Komponente der Beere - vom Saft, über Schalen und Kerne bis hin zum Öl und Wasser - für eine vollständige und nachhaltige Verarbeitung.

Bei der Ernte bevorzugen wir ein sanftes Verfahren, bei dem ganze Zweige gepflückt werden, was nicht nur die Fruchtqualität erhöht, sondern auch eine Ernte alle 2 bis 3 Jahre ermöglicht. Während der Erholungsphasen des Sanddorns dient er als wertvolle Nahrungsquelle für Vögel im Winter. Da in jedem Anbaugebiet immer einige Pflanzen ruhen, ist der Sanddorn kontinuierlich als Futter verfügbar und unterstützt so die heimische Vogelwelt.

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

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