

Schwarzkümmelöl ägyptisch

PZN 085 243 52

Nahrungsergänzungsmittel · 100 ml

Das aus Ägypten stammende Schwarzkümmelöl wird aus den Samen von Nigella sativa L durch schonende Kaltpressung ohne Auszugsmittel gewonnen. Das gelbe bis dunkelbraune, scharfwürzig schmeckende Öl enthält die wertvollen ungesättigten essentiellen Fettsäuren wie z.B. Linolsäure und Linolensäure und auch 0,5 bis 1,5 % ätherisches Öl.

Verzehrempfehlung:

Täglich 20 bis 25 Tropfen (bis zu einem halben Teelöffel ca. 1 ml) kurmäßig 3 bis 6 Monate lang verwenden. Wegen seines würzigen Geschmacks kann diese Menge Schwarzkümmelöl auch bei der Zubereitung von Salaten, Braten oder salzigem Gebäck verwendet werden.

Nährstoffe	100 ml	pro 1 ml
Brennwert	3760 kJ (898 kcal)	
Eiweiß	0 g	
Kohlenhydrate	0 g	
Fett	91 g	
gesättigte Fettsäuren *	14 g	
einfach ungesättigte Fettsäuren *	21 g	0,21 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren *	55 g	0,55 g
davon Linolsäure		495 mg
davon Linolensäure		1,7 mg

jeweils berechnet als Triglycerid

Hinweis: Die angegebene empfohlene Verzehrmenge darf nicht überschritten werden. Nahrungsergänzungsmittel sind nicht als Ersatz für eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung zu sehen. Außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern lagern.

