

## Provence Régime, Sonnenblumenöl, bio

Region Provence  
 Erzeuger Huilerie Emile Noël (Provence Régime)  
 Bestell-Nr. 991471

Sonnenblumen wenden sich während der Wachstumsphase immer der Sonne zu, daher können sie besonders viel Sonnenenergie speichern. Die Pflanze stammt ursprünglich aus Mexiko und Kolumbien und wurde schon bei den Azteken als heilig verehrt. Die Priesterinnen wurden mit Sonnenblumen gekrönt, trugen sie in den Händen und sinnensfreudig auf ihren Brüsten. Schon die Indianer verwendeten die Samen auch medizinisch, z.B. bei Insektenstichen. Erst im 16. Jahrhundert wurde die Pflanze in Europa eingeführt. Das Sonnenblumenöl, das wir Ihnen hier anbieten, hat mit den Raffinerie-Produkten dieses Namens, wie sie in Supermärkten feilgeboten werden, wenig mehr als den Namen gemein. Es wurde aus streng selektierten, kontrolliert biologisch angebauten Sonnenblumenkernen („Helianthus annuus“) behutsam in Kaltpressung gewonnen und verfügt so über eine Vielzahl wertvoller Inhaltsstoffe. Neben einem hohen Anteil ungesättigter Fettsäuren (sehr hoher Linolgehalt) sind Carotinoide, Lecithin und reichlich Vitamin E enthalten. Im Geschmack würzig und intensiv nach Sonnenblumenkernen ist es auch in Hinblick auf den Preis ein ideales Alltagsöl in der anspruchsvollen Küche: zu Rohkost, Salaten, Saucen oder zum Dünsten und Braten. Nur „en passant“: Ein Sonnenblumenöl dieser Qualität ist auch zur Körperpflege zu gebrauchen und den allermeisten (auch sehr teuren) „Bodylotions“ aus dem Kosmetikregal, was seine positiven Wirkungen für die Haut angeht, deutlich überlegen.



Allergene	Sulfite		
Energie	k.A. / k.A.		
Fette	k.A., davon gesättigte Fettsäuren: k.A.		
Kohlehydrate	k.A., davon Zucker: k.A.		
Ballaststoffe	k.A.		
Eiweiß	k.A.	Salz	k.A.

