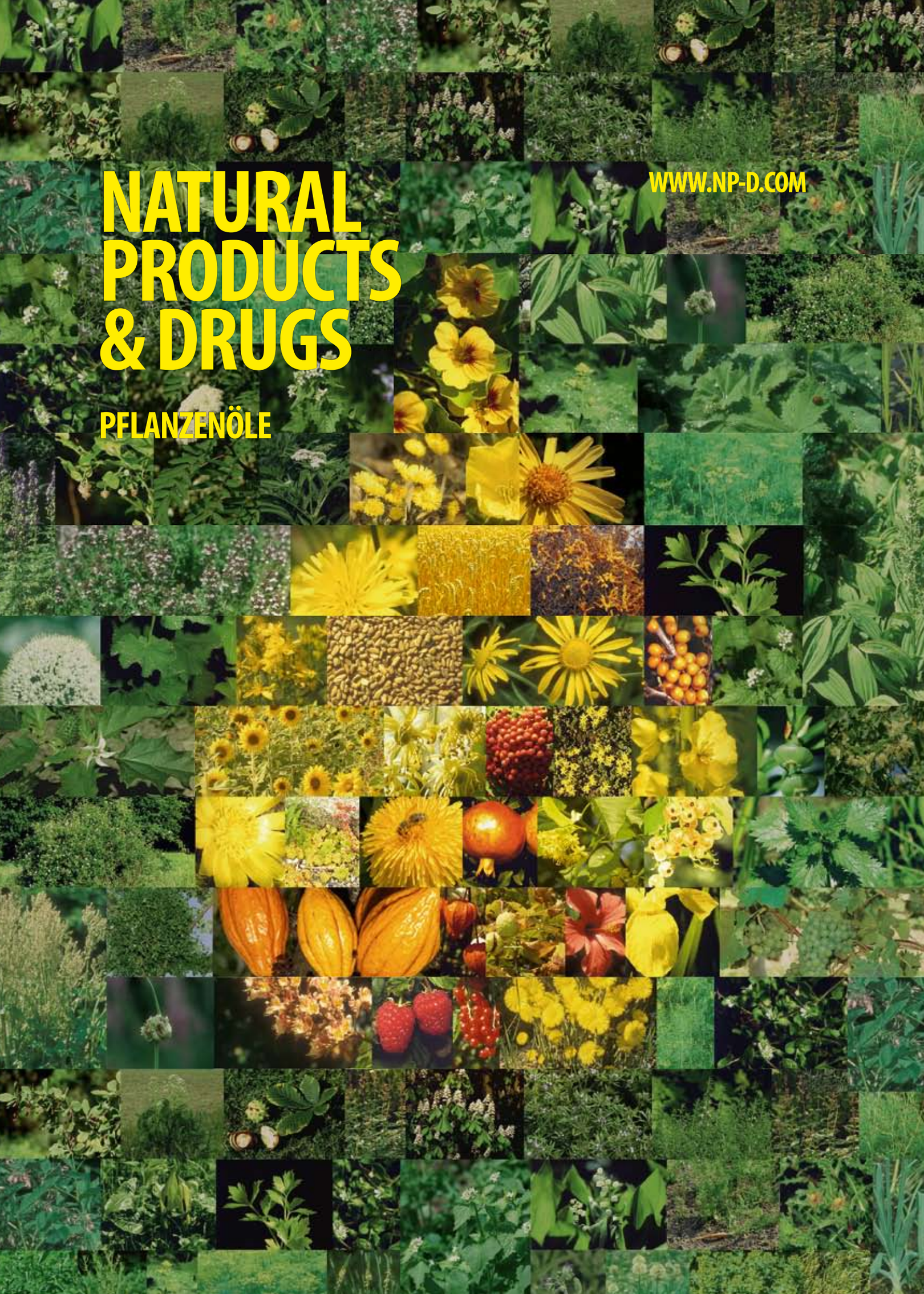


NATURAL PRODUCTS & DRUGS

WWW.NP-D.COM

PFLANZENÖLE

Symbolfoto:
Gebinde für Speiseöle

HABEN SIE ANFRAGEN ZU SPEZIALÖLEN (Z. B.: BABASSUÖL) ODER ÄTHERISCHEN ÖLEN, DIE NICHT IN UNSEREM KATALOG ANGEFÜHRT SIND, SO WENDEN SIE SICH BITTE DIREKT AN UNS!

NATURE`S FINEST SELECTION

NATURAL PRODUCTS & DRUGS
DAS FEINE SORTIMENT AUS DER NATUR

Unsere Philosophie ist, Naturprodukte von höchstwertiger Qualität zum Wohle der Menschen anzubieten. Unser Leitsatz für die Gesundheit ist Prävention statt Reaktion.

NP&D ist ein Produktions- und Handelsbetrieb mit Schwerpunkt Pflanzenöle und Fette für Nahrung & Kosmetik. Alle unsere Produkte sind in jeder österreichischen Apotheke sowie in unserem Internetshop erhältlich.

Viele unserer Produkte sind aus kontrolliert biologischem Anbau.
Zertifiziert durch die Austria Bio Garantie.

In eigener Sache:
Alle Informationen zu den verschiedenen Wirkstoffen die wir Ihnen auf unserer Informationsseite geben, sind der letztgültigen Fachliteratur entnommen und beziehen sich ausschließlich auf die Grundsubstanzen. Druck- und Satzfehler vorbehalten. Bildquelle: www.florafoto.de. Copyright 2009: NP&D – Natural Products & Drugs GmbH, Neuer Platz 1, 9800 Spittal/Drau, Austria, Tel.: +43/4762/44340, Fax: +43/4762/44340-10, office@np-d.com, www.np-d.com

Aloe Vera Öl / Aloe barbadensis /

Das Aloe Vera Öl ist ein Extraktionsöl (Mazerat), das in schonendem Verfahren mit „Nicht-Gen-Modifiziertem (NGM)“ Sojaöl aus den Blattspitzen der Aloe extrahiert wird. Es besitzt eine gelbliche Färbung und einen arttypischen Geruch.
Aloe Vera Öl enthält sämtliche lipophile Bestandteile des Aloe Gels in konzentrierter Form sowie Vitamine, Mineralstoffe und Proteine. Das Aloe Vera Öl wird für medizinische und kosmetische Zwecke, sowie als Nahrungsergänzung verwendet.

QUALITÄT:
EXTRAKTIONSÖL

VERWENDUNG:

Amaranthöl / Amaranthus caudatus /

Das Amaranthöl hat eine gelb-orange Färbung, ist ein klares Öl und besitzt einen charakteristischen Geruch und Geschmack. Es wird aus den Samen (6 – 8 % fettes Öl) der Pflanze durch Kaltpressung oder CO2 Extraktion gewonnen.
Amaranthöl ist das pflanzliche Öl mit dem höchsten Gehalt an natürlich vorkommenden Squalen (6 – 8 %), Linolsäure (bis 46 %, Omega-6), Ölsäure (bis 24 %) und Palmitinsäure (bis 18 %).
Das Amaranthöl wirkt stärkend auf das Immunsystem, Nerven und Stoffwechsel, Knochen und Gedächtnis. Es findet seine Anwendung in der pflegenden Kosmetik bei trockener und gereizter Haut.

QUALITÄT:
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Apfelknospenöl / Malus silvestris /

Das Apfelknospenöl besitzt eine hellgelbe bis rötliche Färbung. Es stammt aus der Traditionellen Europäischen Medizin (TEM) und findet sich in der Heilkunde der Hildegard von Bingen wieder.
Die Apfelknospen enthalten als Inhaltsstoffe Flavonoide und Fruchtsäuren. Als Extraktionsöl dient ausschließlich kaltgepresstes, hochwertiges Olivenöl Extra Nativ. Das Apfelknospenöl wird für Massagen zur Entspannung verwendet.

QUALITÄT:
EXTRAKTIONSÖL

VERWENDUNG:

Aprikosenkernöl / Prunus armeniaca /

Das Aprikosenkernöl ist ein hell- bis mittelgelbes Öl mit charakteristischem Geruch und mildem Geschmack nach Aprikose.
Die Gewinnung des Aprikosenkernöls erfolgt je nach Qualität durch Kaltpressung und anschließender schonender Raffination. Die Aprikosenkerne besitzen einen sehr hohen Ölgehalt (über 50 %) und sind reich an ungesättigten Fettsäuren. Besonders hervorzuheben ist dabei der Gehalt an Linolsäure (ca. 30 %) bzw. Omega-6 Fettsäure.
Das Aprikosenkernöl wird überwiegend in der Kosmetikindustrie zur Herstellung von Salben, Cremen und Schampons verwendet.

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
- RAFFINIERT
- UNRAFFINIERT
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Arganöl / Argania spinosa /

Das Arganöl besitzt eine goldgelbe Färbung und einen leichten nussartigen Geschmack. Arganöl wird aus den Samen des Argan- oder Eisenholzbaumes – Heimat Marokko – gewonnen. Die Argansamen besitzen einen sehr hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren (über 80 %). Besonders der hohe Anteil an Linolsäure ist dabei beachtenswert (bis zu 30 %). Weitere wichtige Inhaltsstoffe des Arganöls sind Tocopherole (Vitamin E) (620 mg/kg gegen 320 mg/kg in Olivenöl). Das Arganöl findet seine Anwendung traditionell bei der Behandlung von Hautproblemen, in der Kosmetik und als hochwertiges Speiseöl.

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
- UNRAFFINIERT
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Arnikaöl / Arnica montana /

Das Arnikaöl besitzt je nach Basisöl (Oliven- oder Sojaöl) eine hellgelbe bis hellgrüne Färbung. Es wird aus den getrockneten Blütenblättern von Arnica montana durch schonende Extraktion gewonnen. Dieses noch auf manueller Basis bereitete Öl besitzt eine hohe Konzentration ätherischer Öle, Polyine und Flavonoide aus der Arnikablüte.
Das Arnikaöl besitzt adstringierende, durchblutungsfördernde, antirheumatische und entzündungshemmende Wirkung und findet seit alters her in der TEM Verwendung.

QUALITÄT:
EXTRAKTIONSÖL

VERWENDUNG:

Avocadoöl / Persea gratissima /

Das Avocadoöl weist eine dickflüssige Konsistenz auf, besitzt eine gold bis dunkelgrüne Färbung mit einem schwachen Geruch und einem angenehmen Geschmack nach Haselnüssen.
In seiner Zusammensetzung ist das Avocadoöl den Lipiden der menschlichen Haut sehr ähnlich. Es enthält neben den Vitaminen A, B, D, E und K auch Lecithin. Bemerkenswert ist auch der hohe Anteil an Biotin, das für die Verbesserung der Hautstruktur und des Teints mitverantwortlich ist.
Das Avocadoöl ist reich an ungesättigten Fettsäuren (über 75 %) und Phospholipiden. Das Avocadoöl macht die Haut weich, verbessert und erhöht somit die Vitalität der Haut. Es dient als Salbengrundlage und wird neben der Kosmetik auch als Speiseöl verwendet.

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
- RAFFINIERT
- UNRAFFINIERT/
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Borretschöl / Borago officinalis /

Das Borretschöl besitzt eine gelb-goldene Färbung und ist ein klares Öl mit charakteristischem Geruch und mildem Geschmack. Es ist das pflanzliche Öl mit dem höchsten Gehalt an natürlich vorkommender Gamma-Linolensäure (bis 25 %).
Aufgrund des hohen Gehalts an Gamma-Linolensäure findet Borretschöl bei der Behandlung von Ekzemen, stark irritierter Haut und Neurodermitis Verwendung. Das Borretschöl wird sowohl in der Kosmetik wie auch als Nahrungsergänzungsmittel eingesetzt.

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
- RAFFINIERT
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Brennnesselöl / Urtica dioica /

Das Brennnesselöl wird aus dem Kraut der Jungpflanzen mittels hochwertigem Olivenöl extrahiert. Dieses Öl ist reich an Fruchtsäuren, mineralischen Bestandteilen, Kieselsäure, Histaminen und Flavonoiden und wird ebenfalls in der TEM angewendet.
Bekannt ist das Brennnesselöl aus der Hildegard-Heilkunde; dort findet dieses Öl Verwendung zur Durchblutung des Kopfbereiches (Gedächtnisöl).

QUALITÄT:
EXTRAKTIONSÖL

VERWENDUNG:

Calendulaöl (Ringelblumenöl) / Calendula officinalis /

Das Ringelblumenöl ist ein Extraktionsöl und besitzt eine dunkelgelbe bis orange Färbung.
Zur Gewinnung des Calendulaöls werden ausschließlich die Blütenblätter der Ringelblumen eingesetzt. Die Blüten der Calendula enthalten ätherisches Öl, Carotinoide, Pflanzensäuren und Saponine. Als Trägeröl wird Oliven- oder GMO-freies Sojaöl verwendet.
Ringelblumenöl wirkt entzündungshemmend und ist besonders gut für empfindliche und gereizte Haut. Es wird in der Säuglingspflege und als Massage Öl verwendet und wird seit alters her in der Volksheilkunde bzw. TEM verwendet.

QUALITÄT:
EXTRAKTIONSÖL
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Calophyllumöl (Tamanuöl) / Calophyllum inophyllum /

Das Calophyllumöl oder auch Tamanuöl genannt, hat eine grün-gelbe Färbung, besitzt einen intensiven aromatischen Geruch nach Liebstöckl und einen arttypischen Geschmack. Die getrockneten Nüsse werden im Anschluss kalt gepresst und das Öl filtriert. Der Ölgehalt der getrockneten Kerne beträgt bis zu 40 % und ist besonders reich an Öl- und Linolsäure (60 bis 75 %). Weiters enthalten die Samen Cumarine, Inophylloid, Calophylloid und Tocopherole/Tocotrienole.
Das Calophyllumöl wird auch als Zusatz zur Margarineherstellung verwendet. Ebenso wird es als Massageöl bei Rheuma verwendet und ist ein wichtiger Bestandteil von Wundsalben und der Seifenherstellung. In der Pazifikregion wird das Tamanuöl auch gegen Insektenstiche, Akne, Sonnenbrand und Läuse verwendet.

QUALITÄT:
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Distelöl (Safloröl) / Carthamus tinctorius /

Das Distelöl, auch Safloröl genannt, besitzt eine goldgelbe bis rötliche Färbung mit eigentümlichem Geruch und leicht nussigem Geschmack. Es ist besonders reich an ungesättigten Fettsäuren. 80 % des Ölgehaltes bildet dabei die Linolsäure. Somit zählt das Distelöl zu den Pflanzenölen mit dem höchsten Linolsäuregehalt sämtlicher Pflanzenöle. Das Distelöl ist als „Diätspeiseöl“ bestens geeignet und bildet somit einen Hauptbestandteil in der Diätetik.

QUALITÄT:
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Erdnussöl / Arachis hypogaea /

Das Erdnussöl besitzt eine hellgelbe bis goldene Färbung. Es besitzt einen intensiven aromatischen Geruch und nussigen Geschmack. Der Ölgehalt der Nüsse (50 %) weist einen hohen Anteil an Öl- und Linolsäure auf. Verwendung findet das Erdnussöl als Speiseöl und in der Kosmetik. In der Medizin wird das Erdnussöl bei trockener und schuppiger Haut als Trägeröl gerne eingesetzt.

QUALITÄT:
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Granatapfelkernöl / Punica granatum /

Das Granatapfelkernöl ist ein hellgelbes Öl. Besonders reichhaltig ist der im Pflanzenreich selten vorkommende Anteil an konjugierter Linolensäure (CLA) auch Punicisäure genannt (bis zu 60 %). Weitere ungesättigte Fettsäurefraktionen sind Linol- und Ölsäure. Die Granatapfelsamen enthalten Flavonoide sowie Phytohormone und Polyphenole wie die Ellagsäure, die immunstärkend wirkt und auf ihre krebsvorbeugende Wirkung untersucht wird und wurde (siehe Stoner, GD und Mukhtar, H.: (1995)).
Der Einsatz von Granatapfelkernöl erfolgt unter anderem im kosmetischen Bereich, insbesondere als feines Gesichts- und Körperpflegeöl in der Aromakosmetik für reife und beanspruchte Haut.

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
-UNRAFFINIERT
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Hagebuttenkernöl / Rosa canina / Rosa mosqueta /

Das Hagebuttenkernöl ist, je nach Qualität, ein klares, transparentes bis hellgelbes Öl mit aromatischem Geruch und Geschmack. Der Ölgehalt der Kerne beträgt bis zu 10 %. Die Kerne besitzen einen überwiegend hohen Anteil an Linol- und Linolensäure, weitere Inhaltsstoffe sind Carotinoide (Vitamin A).
Das Hagebuttenkernöl ist ein besonders hochwertiges Diätöl. In der Kosmetik findet es Verwendung in Gesichts- und Körperpflegeprodukten.

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
- RAFFINIERT
KBA/BIO

VERWENDUNG:

ZEICHENERKLÄRUNG:
TEM Traditionelle Europäische Medizin
Hildegard-Heilkunde Hildegard von Bingen
kbA kontrolliert biologischer Anbau
NGM Nicht Gen Manipuliert, GMO-frei
SPF Sonnenschutzfaktor

Extraktionsöl Mazerat bzw. Öl-Auszug
unraffiniert kaltgepresst
desodoriert geruchsneutralisiert
virgin/nativ extra Erstpressung
zur äußeren Anwendung
zur Einnahme geeignet

Hanföl / Cannabis sativa /

Das Hanföl besitzt eine dunkelgelbe bis dunkelgrüne Färbung, einen malzigen Geschmack und einen grasigen bis leicht nussigen Geruch. Das Öl wird durch Pressung aus den Hanfsamen bei niedriger Temperatur und anschließender Filtration gewonnen.
Zu den Hauptinhaltsstoffen des Hanföls zählen die Linolsäure, alpha-Linolensäure und Ölsäure. Hanföl weist somit einen Gesamtgehalt von über 80 % an ungesättigten Fettsäuren auf. Das Hanföl ist ein sehr wertvolles Speiseöl. Für die Kosmetikindustrie liefert dieses Öl einen ausgezeichneten Weichmacher für Haut und Haare. Weiters wird es zur Herstellung von Massageölen, Cremen, Seifen und Schampons verwendet.

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
- UNRAFFINIERT
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Haselnussöl / Corylus avellana /

Das Haselnussöl ist gelb bis gelbbraun und besitzt einen arttypischen Geruch und Geschmack.
Die Gewinnung erfolgt durch Auspressen der von der Schale befreiten Kerne. Die Haselnüsse beinhalten außer den ungesättigten Fettsäuren noch Eiweiß, Kohlenhydrate, Ballast- und Mineralstoffe. Das Haselnussöl ist ein sehr feines Speiseöl und findet auch in der Kosmetik- und Seifenindustrie seine Verwendung.

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
- RAFFINIERT
- UNRAFFINIERT
KBA/BIO
VERWENDUNG:

Hauswurzöl / Sempervivum tectorum /

Das Hauswurzöl besitzt eine goldgelbe Färbung und wird mittels Extraktion der fleischigen Blätter mit hochwertigem Oliven- oder Sojaöl gewonnen. Die Pflanzenblätter der Hauswurz enthalten Gerbstoffe, die einen hohen Gehalt an Apfelsäure, Schleimen und Alkaloiden aufweisen.
Aufgrund seiner entzündungshemmenden und antiseptischen Wirkung wird das Hauswurzöl in der TEM, in der Homöopathie und besonders in der Kinderheilkunde (bei zahnenden Kindern) angewendet.

QUALITÄT:
EXTRAKTIONSÖL

VERWENDUNG:

Himbeersamenöl / Rubus idaeus /

Das Himbeersamenöl ist ein goldgelbes Öl mit schwachem Geruch und zartem Geschmack. Dieses äußerst seltene Samenöl enthält einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren und Vitaminen. Die Samen besitzen bis zu 25 % fettes Öl, das aus über 80 % ungesättigten Fettsäuren (Omega-3, Omega-6 und Omega-9) besteht und des weiteren die antioxidativen Wirkstoffe Tocopherol, Tocotrienol und Carotinoide enthält.
Das Himbeersamenöl wird als Nahrungsergänzungsmittel und Dipping Öl eingesetzt. Es ist bestens für topische Anwendungen geeignet und wird ebenso als Hautpflegemittel und im kosmetischen Bereich (Lippenstifte, Cremen etc.) verwendet.

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
-UNRAFFINIERT

VERWENDUNG:

Holundersamenöl / Sambucus nigra /

Das Holundersamenöl hat eine grünliche Färbung und besitzt einen aromatischen Geruch und Geschmack. Es ist reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren (über 75 %) und enthält neben Carotinoiden noch glykosidische Verbindungen und Flavonoide.
Das Holundersamenöl ist eine biologische Rohware und zählt zu den hochwertigen Speiseölen. In der pflegenden Kosmetik findet Holundersamenöl bei devitalisierter Haut seine Verwendung.

QUALITÄT:
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Johannisbeersamenöl / Ribes nigrum /

Das Johannisbeersamenöl (Schwarze Ribisel) ist ein dunkelgrünes Öl mit aromatischem Geruch und zart fruchtigem Geschmack.
Es ist eines der wertvollen Samenöle mit über 90 % ungesättigten Fettsäuren. Besonders hoch ist dabei der Anteil der Gamma-Linolensäure (bis zu 20 %).
Johannisbeersamenöl ist eine biologische Rohware, die sowohl als Speiseöl als auch als Spezialöl in der Naturkosmetik Verwendung findet. Wegen des hohen Gamma-Linolensäure (GLS) Anteils wird das Johannisbeersamenöl gerne bei Irritationen und Erkrankungen der Haut (Neurodermitis) eingesetzt.

QUALITÄT:
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Johanniskrautöl / Hypericum perforatum /

Das Johanniskrautöl besitzt eine dunkelrote Färbung. Es wird mittels Extraktion aus hochwertigem Olivenöl gewonnen.
Johanniskrautöl, auch „Rotöl genannt, wird als Wundheilmittel in der TEM und zur Nachbehandlung von Verletzungen verwendet. Beschrieben ist die heilende Wirkung des Johanniskrauts bei leichten bis mittelschweren Depressionen.

QUALITÄT:
EXTRAKTIONSÖL
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Jojobaöl / Simmondsia chinensis /

Das Jojobaöl entspricht in seiner chemischen Zusammensetzung einem Wachs und erstarrt unter 10 °C zu einer festen Masse. Es besitzt eine goldgelbe Färbung mit einem milden, nussigen Geruch.
In der Konsistenz ähnelt es dem Walratöl, ist äußerst hitzestabil und wird daher nicht leicht ranzig.
Es enthält Provitamin A und Vitamin E. Ein weiterer Inhaltsstoff der Samen ist der natürliche Schlankmacher und Appetitzügler „Simmondsin“. Jojobaöl pflegt durch seine günstige Fettsäurenzusammensetzung die Haut intensiv und ist für alle Hauttypen geeignet.
Es besitzt einen natürlichen Lichtschutzfaktor von drei bis vier, unterstützt langanhaltende Bräune und wird deswegen nicht nur als Basisöl für ätherische Öle und Sonnenöle, sondern auch als Emulgator für die Herstellung von Salben und Cremen verwendet. Das Jojobaöl findet Verwendung in der Kosmetik als Flüssigwachs und ist Bestandteil in Körper-, Seifen-, Massage- und Badeölen.

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
- UNRAFFINIERT
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Kaffeebohnenöl / Coffea arabica /

Das Kaffeebohnenöl besitzt eine dunkelbraune Farbe mit einem intensiven Duft nach frisch geröstetem Kaffee sowie einen bitteren Geschmack.
Das aus den Samen der Arabicabohne geröstete Kaffeebohnenöl besitzt ca. 4 – 6 % an Koffeingehalt (nach AOAC Methode), einen hohen Gehalt an Linolsäure (bis 45 %, Omega-6) und Palmitinsäure (bis 34 %). Das Kaffeebohnenöl findet in der Kosmetik sowie in der Salben- und Seifenherstellung seine Verwendung. Es kann ebenso als Aromazusatz in Süßwaren eingesetzt werden.

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
- UNRAFFINIERT

VERWENDUNG:

Kakaobutter / Theobroma cacao /

Die Kakaobutter ist ein blassgelbes Fett mit einem schwach kakaoartigen Geruch. Sie wird durch Pressen und anschließender Filtration aus den schalenfrei vermahlenen Samen gewonnen. Die Kakaobutter enthält neben der gesättigten Fettsäurefraktion noch bis zu 40 % an Ölsäure sowie einen hohen Anteil an Sterolen: beta-Sitosterol, Methylsterolen und Campesterol.
Die Kakaobutter findet Verwendung als Salbengrundlage und wird in der Kosmetik als herausragender Konsistenzgeber für Pflegeprodukte und Lippenstifte eingesetzt.

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
- RAFFINIERT
KBA/BIO
- DESODORIERT
- VIRGIN

VERWENDUNG:

Karottenöl / Daucus carota /

Das Karottenöl ist ein Extraktionsöl und besitzt eine orange-rote Färbung mit einem arttypischen Geruch und Geschmack. Es wird aus frischen Karotten gewonnen und enthält hautnährendes, straffendes und revitalisierendes Provitamin A und Vitamin F. Karottenöl eignet sich ideal zur Herstellung von Naturkosmetik und wird als Bestandteil von Gesichtsölen und Cremen verwendet.

QUALITÄT:
EXTRAKTIONSÖL
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Kokosöl / Cocos nucifera /

Das Kokosöl, auch Kokosfett bezeichnet, ist ein weißes Fett mit kokosartigem Geruch und weist bei Zimmertemperatur eine feste Konsistenz auf.
Die Gewinnung erfolgt durch Auspressen des getrockneten Fruchtfleisches (Kopra). Das Kokosöl ist reich an Laurin- und Myristinsäure und wird im Körper in Monolaurin umgewandelt. Es zeichnet sich besonders durch seinen vergleichsweise relativ hohen Schmelzpunkt aus.
Das Kokosöl findet Verwendung in der Nahrungsmittel- und Süßwarenindustrie. In der Pharmazie wird das Kokosöl als Trägersubstanz eingesetzt und in der Kosmetik findet es als Salbengrundlage (Sonnenschutzmittel und Körperprodukte) seine Verwendung.

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
- RAFFINIERT
KBA/BIO
- VIRGIN

VERWENDUNG:

Kukuinussöl / Aleurites moluccana /

Das Kukuinussöl ist ein geschmeidiges, hellgelbes Öl mit schwachem nussartigem Geruch und Geschmack. Es ist ein hochwertiges Öl, das sehr leicht durch die Hautschichten eindringt. Dieses empflindliche Öl besitzt einen sehr hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren (bis zu 85 %). Als natürliche Stabilisatoren enthält Kukuinussöl die Vitamine A, C und E und besitzt einen natürlichen Sonnenschutzfaktor von 5.
Das Kukuinussöl lindert Hautirritationen, beruhigt die Haut bei Neurodermitis und Psoriasis und wird in seiner Heimat Hawaii als Pflegemittel in der Säuglingspflege verwendet.

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
- RAFFINIERT

VERWENDUNG:

Kürbiskernöl, steirisch / Cucurbita pepo /

Das Kürbiskernöl besitzt eine dunkelgrüne Färbung mit einem nussigen Geschmack und einem arttypischen Geruch. Das Kürbiskernöl wird aus den mild gerösteten steirischen Kürbiskernen mittels Pressung gewonnen. Das in der Samenhülle enthaltene Chlorophyll, sowie das Karotin, geben dem Kürbiskernöl seine dunkle Farbe.
Steirisches Kürbiskernöl ist auf Grund seiner Bekömmlichkeit und des delikaten, nussigen Aromas ein wertvoller und fester Bestandteil in der österreichischen Küche. In der Volksheilkunde finden Kürbiskerne bei Blasenbeschwerden und Prostataleiden immer häufiger Anwendung.

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
- UNRAFFINIERT
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Leinsamenöl (Leinöl oder Flachsöl) Linum usitatissimum /

Das Leinsamenöl besitzt eine goldgelbe bis grüngelbliche Färbung, einen arttypischen Geruch und einen leicht bitteren Geschmack. Das Leinsamenöl ist ein sensibles Öl und muss daher kühl und dunkel gelagert werden. Leinsamenöl wird als hochwertiges Diät- und Speiseöl geschätzt.
Das Omega-3 Konzentrat ist ein reines Premium-Leinöl, konzentriert und entbittert und wird aus erster Kaltpressung gewonnen. Hervorzuheben ist dabei der hohe Gehalt an Omega-3 Fettsäuren, insbesondere der alpha-Linolensäure (bis zu 60 %). Omega-3 Fettsäuren haben einen hohen physiologischen Wert und werden zur Optimierung der Fettsäurezusammensetzung in Lebensmitteln, Functional Foods & Neutraceuticals sowie als Bestandteil von Nahrungsergänzungsmitteln verwendet.

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
- UNRAFFINIERT
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Macadamianussöl / Macadamia ternifolia /

Das Macadamianussöl ist ein schwach hellgelbes bis goldgelbes Öl mit aromatischem Geruch und nussigem Geschmack. Eine Besonderheit stellt der hohe Gehalt an Palmitoleinsäure (bis zu 20 %) dar, der in solchen Konzentrationen nur in tierischen Fetten vorkommt. Das Macadamianussöl wird als Speiseöl, in der Kosmetik für Körper-, Massage- und Sonnenschutz sowie für Cremen verwendet.

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
- RAFFINIERT
- UNRAFFINIERT
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Mandelöl, süß / Prunus amygdalus dulcis /

Das Mandelöl ist ein schwach hellgelbes bis farbloses Öl mit einem aromatischen Geruch und einem mild öligen Geschmack. Die Gewinnung erfolgt aus den reifen, schalenfreien Samen des Mandelbaumes durch rein mechanische Pressung und anschließende Filtration. Die Fruchtkerne enthalten bis zu 50 % fettes Öl. Die Hauptfraktion des Mandelöls stellen die Öl- und Linolsäure (über 50 %) dar.
Das Mandelöl ist ein wertvolles und vorzügliches Speiseöl (hoch erhitzbar) und wird neben der Lebensmittelindustrie vor allem in der Kosmetik als Massageöl und in der Säuglingspflege verwendet.

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
- RAFFINIERT
- UNRAFFINIERT
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Mariendistelöl / Silybum marianum /

Das Mariendistelöl besitzt eine hellgrüne Färbung und einen charakteristischen Geruch und Geschmack. Die Gewinnung erfolgt durch Pressung der Samen. Mariendistelöl besitzt über 85 % an ungesättigten Fettsäuren, wobei die Linolsäure (Omega-6) mit über 50 % den größten Anteil ausmacht. Aus den Samen der Mariendistel lässt sich Silymarin gewinnen, ein Wirkstoff, der arzneilich zur Regeneration des Leberparenchyms eingesetzt wird.

QUALITÄT:
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Mohnöl / Papaver somniferum /

Das Mohnöl besitzt eine hellgelbe Färbung, angenehmen und milden Geruch und ist zart nussig und aromatisch im Geschmack. Es ist besonders reich an Glyceriden der alpha- und beta-Linolsäure, der Linolensäure, der Ölsäure und zählt zu den hochwertigen Diätspeiseölen. Das Mohnöl ist ein hervorragendes Speiseöl. Es wird in der Pharmazie zu Linimenten (Einreibungen), Salben und Emulsionen verarbeitet und wird bei Fettstoffwechselstörungen eingesetzt.

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
- UNRAFFINIERT
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Mohnblütenöl / Papaver rhoeas /

Das Mohnblütenöl besitzt eine goldgelbe Farbe mit einem milden Geruch und Geschmack. Es wird aus hochwertigem Olivenöl und den Blütenblättern des Feldmohns nach den Richtlinien des Jakob Lorber hergestellt. Das Mohnblütenöl weist einen hohen energetischen Gehalt (Lichtenergie) auf und findet als Massageöl und Hautpflegemittel Verwendung.

QUALITÄT:
EXTRAKTIONSÖL

VERWENDUNG:

Nachtkerzenöl / Oenothera biennis /

Das Nachtkerzenöl ist von goldgelber bis grüner Farbe mit schwachem Geruch, mildem Geschmack und wird durch Pressung aus den Samen gewonnen. Es ist reich an Linolsäure und gamma-Linolensäure (Omega-6) (bis zu 12 %).
Das Nachtkerzenöl eignet sich als besonderes Speiseöl in der Diätetik und wird in der Medizin und Pharmazie bei diversen Hauterkrankungen (z. B.: Neurodermitis) eingesetzt. Des weiteren findet es Einsatz in der Kosmetik.

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
- RAFFINIERT
- UNRAFFINIERT
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Olivenöl / Olea europaea /

Das Olivenöl besitzt eine hellgelbe bis grüne Farbe mit aromatischem Geruch und Geschmack.
Olivenöl raffiniert wird aus den Früchten durch Pressung und anschl. Raffination gewonnen. Den Hauptbestandteil von Olivenöl bildet die Ölsäure (bis zu 85 %) und Linolsäure (bis zu 10 %). Diese entsprechen einem Verhältnis von ca. 10:1. Weiters enthält das Olivenöl noch Vitamin E.
Olivenöl extra Virgin ist ein hochfeines, aromatisches Speiseöl. Gewonnen wird es durch mechanische oder sonstige physikalische Verfahren. Es hat max. 0,8 % freie Fettsäuren, berechnet als Ölsäure.
„Die Blume des Öls“ ist ein **extra natives Olivenöl**. Es wird nur durch Zentrifugieren (d. h. durch Pressung mittels Eigengewicht des Pressgutes) hergestellt. Es besitzt eine leuchtend grüngoldene bis grasgrüne Farbe mit einem frisch-fruchtigen Geruch und intensivem Geschmack.

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
- RAFFINIERT
- UNRAFFINIERT
(NATIV)
KBA/BIO
EXTRA VIRGIN
(NATIV EXTRA)

VERWENDUNG:

Palmöl / Elaeis guineensis /

Das Palmöl ist ein hellgelbes bis rotgelbes Öl und besitzt einen süßlichen Geschmack. Der Geruch ist arttypisch. Für die Gewinnung wird das Fruchtfleisch herangezogen. Die Fettfraktion aus der Afrikanischen Ölpalme besteht aus Glyceriden der Ölsäure, der Palmitin-, Stearin-, Myristin-, Lignocerin- und der Palmitoleinsäure. Die rötliche Färbung des Öls wird durch den Carotingehalt bestimmt.
Die Zusammensetzung der Fettsäurefraktion variiert je nach Herkunft. Palmöl zählt zu den hochgesättigten Ölen bzw. Fetten, und gehört weltweit zu den pflanzlichen Grundnahrungsfetten. Palmöl wird unter anderem als Speisefett und zur Margarineherstellung verwendet sowie in der Kosmetik- und Seifenindustrie.

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
- RAFFINIERT
KBA/BIO
- DESODORIERT
- VIRGIN/ROT

VERWENDUNG:

Palmkernöl / Elaeis guineensis Palmkernel acid /

Das Palmkernöl (Fett) ist ein weiß- bis beigefarbenes, geruchloses Öl. Für die Ölgewinnung werden die Palmkerne getrocknet, zerkleinert anschl. gepresst und extrahiert. Den Hauptinhaltsstoff des Palmkernöls bildet die Laurinsäure (bis zu 80 %). Bestandteile der Ölfraktion sind die Capron-, Capryl-, Caprin-, Myristin-, Palmitin- und die Stearinsäure. Damit zählt das Palmkernöl zu den hoch gesättigten Ölen. Aufgrund dieser Fettsäurefraktion unterscheidet sich das Palmkernöl wesentlich vom Palmöl, weist aber Ähnlichkeiten zum Kokosöl auf.
Das Palmkernöl besitzt eine breite Verwendung in der Lebensmittelindustrie. In der Pharmazie und Kosmetik wird es wegen der kurzkettigen Fettsäuren, seiner hohen Stabilität und seines hohen Schmelzpunktes eingesetzt

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
- RAFFINIERT
KBA/BIO
- DESODORIERT

VERWENDUNG:

Perillaöl (Schwarznesselöl) / Perilla frutescens /

Das Perillaöl, auch Schwarznesselöl genannt, besitzt eine gelbliche Färbung und erinnert im Geruch und Geschmack an Leinöl. Die Gewinnung erfolgt durch Kaltpressung der Samen. Diese Samen besitzen einen hohen Linolensäuregehalt mit über 40 %. Die Pflanze selbst enthält ein besonderes ätherisches Öl: Perillaldehyd. Dieses besitzt eine höhere Süßkraft als Zucker.
Dem Krautabsud der Schwarznessel wird eine krampflösende, abführende und schleimlösende Wirkung zugesprochen. In der asiatischen Küche findet das Perillaöl hauptsächlich seine Verwendung.

QUALITÄT:
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Pfirsichkernöl / Prunus persica /

Das Pfirsichkernöl besitzt eine hellgelbe Färbung, ist geruchlos und hat einen zarten Geschmack. Die Gewinnung erfolgt je nach Qualität durch Kaltpressung der Samen und anschl. Raffination. Pfirsichkernöl besteht hauptsächlich aus ungesättigten Fettsäuren (65 % Ölsäure, 25 % Linolsäure) und ähnelt dem Aprikosenkernöl.
Das Pfirsichkernöl ist ein hervorragendes Speiseöl und findet auch in der Kosmetik Verwendung (Hautpflegeprodukte und Massageöle).

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
- RAFFINIERT
- UNRAFFINIERT
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Preiselbeersamenöl (Cranberry seed oil) / Vaccinium macrocarpon /

Das Preiselbeersamenöl ist ein dunkelgelbes Fruchtsamenöl, welches aus den Samen der amerikanischen Preiselbeere gewonnen wird. Es besitzt einen hohen Gehalt an Omega-3 (alpha-Linolensäure) und Omega-6 (Linolsäure) Fettsäuren in einem 1:1 Verhältnis. Weiters beinhaltet diese Ölfraktion die Tocopherol Gruppe, die dem Öl eine hervorragende Haltbarkeit verleiht.
Das Preiselbeersamenöl wird vorwiegend als Diät-, Speise- und Dipping Öl eingesetzt. Aufgrund seiner Fettsäurefraktion unterstützt es positiv den Fettstoffwechsel.

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
- UNRAFFINIERT

VERWENDUNG:

Reiskeimöl / Oryza sativa /

Das Reiskeimöl besitzt eine hellgelbe Färbung und einen milden Geschmack. Es wird aus den Schalen und Keimen der Reissaat durch Pressung/Extraktion und anschl. Raffination gewonnen (bis zu 16 % Ölgehalt).
Reiskeime enthalten eine spezielle Lipase, die den Gehalt an freien Fettsäuren im Öl erhöht. Das Verhältnis der ungesättigten Fettsäuren zu den gesättigten Fettsäuren beträgt dabei 80:20.
Reiskeimöl wird in der Diätküche, als Speiseöl (sehr stabil und hocherhitzbar), sowie für kosmetische und pharmazeutische Zwecke verwendet.

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
- RAFFINIERT
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Ringelblumenöl (Calendulaöl)

siehe Calendulaöl

Rizinusöl / Castor oil /

Das Rizinusöl ist ein klares, hellgelbes, dickflüssiges Öl mit mildem Geruch und Geschmack. Die fast walnussgroßen Kapseln der Rizinusstaude enthalten jährlich drei bohnengroße Samen mit bis zu 55 % fettem Anteil. Zur Ölgewinnung werden ausschl. die geschälten Samen verwendet und kaltgepresst.
Den Hauptbestandteil des Rizinusöls bildet das Triricinolein, einem Triglycerid der Rizinolsäure (bis 80 %). Das Rizinusöl dient zur Herstellung von Kosmetika mit rückfettender und geschmeidig machender Wirkung für Haut und Haar und findet auch in der Medizintechnik seine Verwendung.

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
- RAFFINIERT
- UNRAFFINIERT
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Safloröl

siehe Distelöl

Sanddornfruchtfleischöl / Hippophae rhamnoides /

Das Sanddornfruchtfleischöl besitzt eine leuchtend orange-rote Farbe, riecht fruchtig und wird mittels Kaltpressung der Beeren gewonnen. Die Beeren zählen zu den inhaltsreichsten heimischen Früchten.
Das Fruchtfleisch enthält nur 2–3 % Öl, das durch ein spezielles Trennverfahren gewonnen wird. Es zeichnet sich durch einen hohen Gehalt an Palmitoleinsäure, Vitamin A und E aus. Die Fettsäurefraktion besteht zur Hälfte aus Palmitoleinsäure (C16:1) (Omega-7) und Ölsäure und somit aus Triglyceridtypen, die kaum in anderen Ölen vorkommen. Das Sanddornfruchtfleischöl wird seit langem in der Volksmedizin in Mittel- und Ostasien eingesetzt. In der Kosmetik findet es für Bestandteile von emulgierten und öligen Haut- und Haarpräparaten seine Verwendung.

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
- UNRAFFINIERT
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Sanddornkernöl / Hippophae rhamnoides /

Das Sanddornkernöl zeichnet sich durch seine orangegelbe bis rote Farbe, typisch aromatischen Geruch und fruchtigen Geschmack aus. Es ist das native, aus den Kernen frischer Sanddornbeeren gewonnene Samenöl. Nach der Pressung des Saftes aus den Früchten werden die Schalen und Kerne getrocknet und separiert. Die Ölgewinnung erfolgt durch Kaltpressung. Zum Unterschied vom Sanddornfruchtfleisch haben die Sanddornkerne naturgemäß einen höheren Anteil an ungesättigten Fettsäuren (33 % Linolsäure, 31 % Linolensäure). Das Sanddornkernöl ist ein wesentlicher Bestandteil in der Baby- und Gesichtspflege und besitzt einen Schutz vor Sonnenbrand. In der Pharmazie wird es gegen Entzündungen im Magen-Darmbereich eingesetzt.

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
- UNRAFFINIERT
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Schwarzkümmelöl / Nigella sativa /

Das Schwarzkümmelöl ist ein klares, gelbes bis gelb-rötliches Öl mit aromatischem Geruch. Die Fettsäurefraktion besitzt bis zu 60 % an Linolsäure, sowie verschiedene Tocopherole.
Schwarzkümmelöl findet äußerlich Einsatz bei trockener, schuppiger, zu Allergien neigender Haut (z. B.: Neurodermitis). Ebenso wird es als Nahrungsergänzungsmittel verwendet und eignet sich als köstliches Speiseöl in der Diätküche.

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
- UNRAFFINIERT
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Sesamöl / Sesamum indicum /

Das Sesamöl besitzt eine klare, hellgelbe Färbung und ist fast geruchlos. Sesamöl ist das aus den reifen Samen durch Kaltpressung gewonnene fette Öl. Die Samen sind je nach Sorte weiß bis hellbraun oder schwarz. Bei einer Temperatur von etwa -4 °C erstarrt das Sesamöl zu einer butterartigen Masse.
Sesamöl ist ein sehr fettes Öl mit einem Glycerid- und Ölsäuregehalt (bis zu 50 %). Es besitzt einen hohen Anteil an Vitamin E und Folsäure. Des weiteren enthält es Mineralstoffe (Magnesium, Kalzium, Phosphor), ungesättigte Fettsäuren und hat einen Linolsäuregehalt bis zu 38 %. Das Sesamöl ist ein wichtiges Speiseöl und dient als Grundstoff für Kosmetikprodukte und ist Bestandteil in der Ayurveda-Heilkunde.

QUALITÄT:
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Sesamöl, schwarz / Sesamum indicum negrum /

Das schwarze Sesamöl ist das reine kaltgepresste Öl aus den Samen des schwarzen Sesams. Der schwarze Sesam stellt die Urform des Sesams dar und ist besonders reich an Fettsäure- und Mineralstoffen. Die Verwendung ist wie beim Sesamöl (siehe oben).

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
- UNRAFFINIERT
VERWENDUNG:

Sheabutter / Butyrospermum parkii /

Die Sheabutter (Vitellaria paradoxa) zeichnet sich durch ein schwach gelbliches Aussehen, eine „butterartige Konsistenz“ und einen nur schwachen Fettgeruch aus. Sheabutter ist das fette Öl aus den Samen des Karitebaums. Es wird durch Pressung der Samen, Aufkochen mit Wasser, Abschöpfen der Fettschicht und je nach Qualität mit anschließender schonender Raffination gewonnen. Sheabutter besitzt bis zu 50 % Fettanteil und enthält einen natürlichen Lichtschutzfaktor (ca. LSF 3) sowie einen natürlichen Gehalt an Allantoin, Vitamin A und E.
Sheabutter wird als Salbengrundlage verwendet. Sie lässt sich in viele Formulierungen integrieren, von Lippenpflege, Handcremen, Sonnenschutzmitteln bis hin zu Babypflege-Artikeln.

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
- RAFFINIERT
KBA/BIO
- DESODORIERT
- NILOTICA

VERWENDUNG:

Sojaöl, GMO-frei / Glycine soja /

Die Sojabohnen liefern durch Kaltpressung ein goldgelbes Öl mit aromatischem Geschmack und Geruch. Mit anschließender schonender Raffination ein dünnflüssiges, hellgelbes Öl. Sojaöl raffiniert ist neutral im Geschmack und Geruch und ist ein sehr vitaminreiches Öl. Sojaöl enthält neben der alpha-Linolensäure, die Linolsäure, die Ölsäure, gesättigte Fettsäuren, Vitamin E sowie reichlich Lecithin.
Sojaöl steht bei der Weltproduktion pflanzlicher Öle für Nahrungszwecke an erster Stelle. In der Pharmaindustrie verwendet man Emulsionen aus Sojaöl. Weiters bildet Sojaöl einen tragenden Bestandteil in der enteralen Ernährung. Unser Sojaöl ist Nicht-Gen-Manipuliert (NGM).

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
- RAFFINIERT
- UNRAFFINIERT
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Sonnenblumenöl / Helianthus annuus /

Das Sonnenblumenöl zeichnet sich durch seine goldgelbe Farbe, seinen kräftigen Geschmack und seinen arttypischen Geruch aus. Gewonnen wird es durch Kaltpressung der reifen, geschälten Samen. Es ist ein reines, natives Öl aus kontrolliert biologischem Anbau. Die Samen beinhalten einen Ölanteil bis zu 50 %. Hauptbestandteil im Öl ist die Linolsäure (bis zu 65 %) (Omega-6 Fettsäure). Kaltgepresstes Sonnenblumenöl ist ein sehr wertvolles Speise- und Salatöl. Weiters wird es zur Margarineherstellung verwendet und dient in der kosmetischen Industrie als Grundstoff für Cremen und Salben.

QUALITÄT:
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Traubenkernöl / Vitis vinifera /

Das Traubenkernöl ist je nach Qualität ein gelbgrünliches bis grünes Öl, das einen schwachen bis fruchtigen Geruch und süßlich-bitteren Geschmack besitzt. Es wird aus den Kernen der Weintraube durch Kaltpressung gewonnen. Der Ölgehalt der Kerne erreicht ca. 20 % und ist besonders reich an Linol- und Linolensäure. Traubenkernöl enthält auch Procyanidin (OPC). Die antioxidative (zellschützende) Wirkung von Traubenkernöl ist 50 mal höher als die von Vitamin E.
Traubenkernöl besitzt einen sehr hohen Rauchpunkt (bis zu 190 °C). Es wird als Diätöl, Bratöl und als Basiskomponente in ölhaltigen Kosmetika verwendet.

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
- RAFFINIERT
- UNRAFFINIERT
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Veilchenöl / Viola odorata /

Das Veilchenöl ist ein Extraktionsöl und besitzt eine grünliche Färbung, einen schwachen Geruch – der nur äußerst schwach an Veilchen erinnert. Für die Herstellung wird das Kraut/Blätter des Duftveilchens verwendet. Als Basisöl wird natives Olivenöl verwendet. Das Veilchenöl findet, ebenso wie das Apfelknospenöl, Anwendung in der Hildegard-Heilkunde, wo es bei diversen Irritationen der Haut empfohlen wird (TEM).

QUALITÄT:
EXTRAKTIONSÖL

VERWENDUNG:

Walnussöl / Juglans regia /

Das Walnussöl ist ein hellgelbes bis bernsteingelbes Öl, das einen angenehmen nussartigen Geruch und Geschmack besitzt. Die Herstellung erfolgt durch mechanische Kaltpressung aus geschälten Walnüssen.
Der Ölgehalt der Kerne (Nüsse) beträgt ca. 60 %. Das Walnussöl ist besonders reich an Linol- und Linolensäure, sowie an Palmitinsäure.
Das Walnussöl wird in der Lebensmittelindustrie als wertvolles Speise- und Diätöl genutzt. In der Pharmazie und Kosmetik wird es als Grundlage für Heilsalben bzw. in Cremen und Haarschampons verwendet.

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
- RAFFINIERT
- UNRAFFINIERT
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Weizenkeimöl / Triticum vulgare germ /

Das Weizenkeimöl ist je nach Qualität ein sehr helles bis bernsteinfarbenes, mild schmeckendes und nach Korn riechendes Öl. Die Gewinnung erfolgt entweder durch Extraktion oder Pressung der Weizenkeime. Hauptbestandteile des Weizenkeimöls sind die Linolsäure (bis zu 44 %), die Ölsäure (bis zu 30 %) und die Linolensäure (bis zu 10 %). Besonderheit der Weizenkeime und des Öls ist der hohe Anteil an Tocopherol (Vitamin E).
Das Weizenkeimöl wird besonders gerne als Speise- und Diätöl verwendet. Weiters findet es auch in der Kosmetikindustrie seine Verwendung.

QUALITÄT:
KONVENTIONELL
- UNRAFFINIERT
- RAFFINIERT
KBA/BIO

VERWENDUNG:

Wermutöl / Artemisia absinthium /

Das Wermutöl ist ein grünliches Extraktionsöl, das aus dem Wermutkraut gewonnen wird. Das arzneilich verwendete Wermutkraut enthält eine Fülle von Wirkstoffen, wie ätherisches Öl, Bitterstoffe, organische Fruchtsäuren und auch Mineralstoffe. Wermutöl enthält die fettlöslichen Inhaltsstoffe des Wermuts. Zur Gewinnung des hochwertigen Wermutöls wird extra natives Olivenöl verwendet.
Das Wermutöl besitzt in der Volksmedizin und in der Hildegard-Heilkunde ein breites Anwendungsspektrum und eignet sich zur weiteren Verarbeitung in Salben.

QUALITÄT:
EXTRAKTIONSÖL

VERWENDUNG:

Zedernussöl / Cedrus sibirica /

Das Zedernussöl besitzt eine goldgelbe Färbung mit einem arttypischen Geruch und Geschmack. Die Samen, die aus den Zapfen herausfallen, werden als Zedernüsse bezeichnet.
Die Inhaltsstoffe der Zedernüsse, die sich günstig auf die Gesundheit auswirken, sind über 90 % einfach- und mehrfach ungesättigte Fettsäuren. Besonders hervorzuheben ist die Pinolensäure, eine Omega-5 Fettsäure (bis zu 20 %). Die enthaltenen Tocopherole (Vitamin E) sind hochwertige Antioxidantien.
Seine Heilwirkung in der sibirischen Volksmedizin hat seit altersher schon große Bedeutung. Das Zedernussöl wird dort bei chronischer Müdigkeit, Sodbrennen und Gastritis eingesetzt. Täglich drei Teelöffel zur Stärkung des Immunsystems werden empfohlen. In der Lebensmittelindustrie findet es als Diät-Speiseöl (Cholesterinsenker) seinen Einsatz.

QUALITÄT:
KBA/BIO

VERWENDUNG:

ALOE VERA

APFEL

APRIKOSEN

HASELNUSS

HAUSWURZ

HIMBEERE

ARGAN

AMARANTH

ARNIKA

AVOCADO

HOLUNDER

JOHANNISBEERE

JOHANNISKRAUT

BORRETSCH

BRENNESSEL

CALENDULA

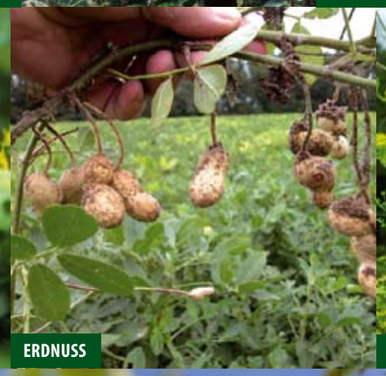
JOJOBA

KAKAO

KAFFEE

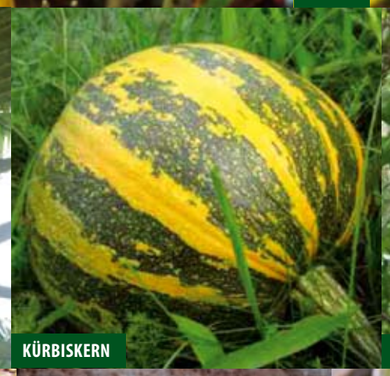
KAROTTEN

DISTEL


ERDNUSS

FENCHEL

KOKOS


KÜRBISKERN

KUKUI

GRANATAPFEL

HAGEBUTTE

HANF

LEINSAMEN

MACADAMIA

MANDEL

MOHNBLÜTEN

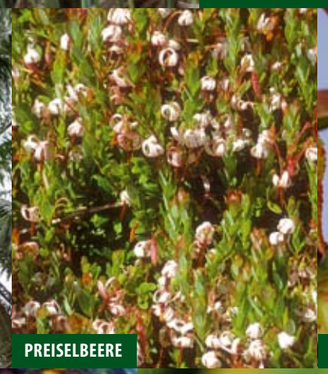
MOHN

MARIENDISTEL

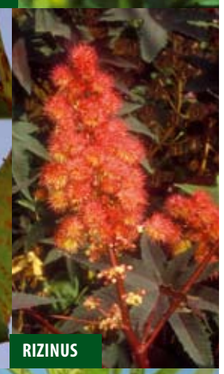
NACHTKERZE

OLIVE

PALM


PREISELBEERE

PFIRSICH

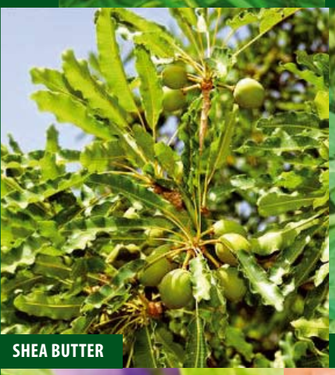

RIZINUS

REIS

SANDDORN

SCHWARZKÜMMEL

SESAM


SHEA BUTTER

SOJA

SONNENBLUME

TRAUBE

VEILCHEN

WALNUSS

WEIZENKEIM

WERMUT

VISIT

WWW.NP-D.COM

NP&D – Natural Products & Drugs GmbH
Neuer Platz 1, 9800 Spittal/Drau, Austria
Tel.: +43/4762/44340, Fax: +43/4762/44340-10
office@np-d.com, www.np-d.com