Biofarm Schweizer Leinöl

- Frisch gepresst, hat Leinöl eine milde, brotig-nussige bis leicht bittere Note, je nach Anbaubedingungen und regionaler Herkunft der Samen.
- Leinöl ist ein sehr spezielles Öl, denn es hat einen sehr hohen Gehalt an Omga-3-Fettsäuren. Der Anteil dieser Fettsäuren beträgt mehr als 50 Prozent! Omega-3-Fettsäuren sind wichtig für unsere Gesundheit, im Speziellen für unser Nervensystem, aber auch für Gehirn, Haut und vieles mehr.
- Wegen des hohen Gehaltes an Omega-3-Fettsäuren kann es bei Luftzutritt sowie bei warmer Lagerung recht schnell bitter werden. Bei zu warmer Lagerung nimmt der bittere Geschmack immer mehr zu.
- Unser Schweizer Leinöl wird in kleinen Chargen jeden Monat frisch gepresst. Deshalb ist es von Vorteil, nur kleine Flaschen einzukaufen – dafür öfters.
- **Leinöl unbedingt im Kühlschrank aufbewahren und nach dem Öffnen rasch verbrauchen.**
- Leinöl in der kalten Küche verwenden und nicht erhitzen.

Bitte gekühlt lagern!