



hübner hübner® Schwarzkümmel-Öl, 100ml

Reines Schwarzkümmel-Öl aus kontrolliert biologischem Anbau



Artikelnummer 3182	GTIN-Stück  4 010160 001102	GTIN-Verpackung	eco-ID 305104	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke

Hübner



Qualität

EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Ägypten

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

100 % BIO Schwarzkümmel-Öl

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung, Erste Kaltpressung aus den sonnengereiften Samen*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Schwarzkümmel-Öl wurde bereits im alten Ägypten verehrt und galt als das „Gold der Pharaonen“.

Besonderheiten

- » Natives Öl aus erster Kaltpressung
- » Aus kontrolliert biologischem Anbau in Ägypten
- » Hoher Gehalt an ungesättigten Fettsäuren
- » Aromatisch mild im Geschmack

Kurzbeschreibung

Schwarzkümmel-Öl wurde bereits im alten Ägypten verehrt und galt als das „Gold der Pharaonen“.

Typisch charakterisiert sich die hohe Qualität des Schwarzkümmel-Öls durch seinen reinen unverwechselbaren Geschmack und den pfeffrig-würzigen Duft.





hübner hübner® Schwarzkümmel-Öl, 100ml

Reines Schwarzkümmel-Öl aus kontrolliert biologischem Anbau



Artikelnummer 3182	GTIN-Stück  4 010160 001102	GTIN-Verpackung	eco-ID 305104	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

keine Angaben

Zubereitung

hübner® Schwarzkümmel-Öl eignet sich hervorragend zur Geschmacksverfeinerung von Speisen. Es kann auch pur (z. B. 1 – 2 Teelöffel am Tag) verzehrt werden.

Herstellung

Erste Kaltpressung aus den sonnengereiften Samen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nicht über 25° C aufbewahren. Vor Frost schützen.

Verzehrempfehlung

hübner® Schwarzkümmel-Öl eignet sich hervorragend zur Geschmacksverfeinerung von Speisen. Es kann auch pur (z. B. 1 – 2 Teelöffel am Tag) verzehrt werden

Gebrauchsanweisung

Im Orient ist Schwarzkümmel-Öl seit Jahrtausenden ein traditionelles Hausmittel, das vielseitig eingesetzt wird. Neben vielen anderen Verwendungen gilt es auch als Mittel für die Haut- und Haarpflege, innerlich eingenommen oder äußerlich angewendet

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Laktose, Glutamat, Hefe

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ ungesüßt ✓



hübner hübner® Schwarzkümmel-Öl, 100ml

Reines Schwarzkümmel-Öl aus kontrolliert biologischem Anbau



ecoinform

Artikelnummer 3182	GTIN-Stück  4 010160 001102	GTIN-Verpackung	eco-ID 305104	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
 Serie..... Vital
 Verarbeitungsweise..... kaltgepresst
 Packungsart..... Standardgröße

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
 Länderzusatz des EU-Logos..... Nicht EU Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-003

Gesetzliche Angaben

Rechtlicher Hinweis Ergänzung..... keine
 Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... hübner® Schwarzkümmel-Öl
 Inverkehrbringer..... Anton HÜBNER GmbH & Co. KG, Schloßstraße 11-17, D-79238 Ehrenkirchen

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Nährwertbezug..... auf zubereitetes Produkt

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Faltschachtel
 Verpackungsmaterial..... Glas, Kartonverbundstoffe

Preise und Konditionen

Pfand..... nein