

Ölmühle Illingen



- » Bio-Speiseöle aus regionalem Anbau
- » Lohnpressung für Privatkunden
- » Besichtigungsangebote für Gruppen

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre Familie Krauth

Ölmühle Illingen

Inhaber: Jürgen Krauth
Mühlstraße 1 · 75428 Illingen

Telefon (07042) 22580
info@oelmuehle-illingen.de
www.oelmuehle-illingen.de

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006



Bio-Hanföl



Pflanze

Hanf (*Cannabis sativa*) ist eine der ältesten und vielseitigsten Kulturpflanzen der Welt. Die Verwendung der Hanffasern für Seile, Papier und Kleidung ist bekannt, ebenso auch die medizinischen und berauschenden Wirkungen.

Herkunft & Verarbeitung

Die Hanfsaat für unsere Ölherstellung liefern uns baden-württembergische Bioland-Bauern. Der genehmigungspflichtige Anbau erlaubt ausschließlich Hanfsorten mit einem THC-Gehalt unter 0,2%, die keinerlei Rauschwirkungen erzeugen. Wir pressen Hanföl im schonenden Kaltpressverfahren immer in kleineren Mengen. Das Öl wird naturbelassen und ohne Filtration in Flaschen abgefüllt.

Merkmale & Geschmack

Die dunkelgrüne Farbe erhält das Öl durch den hohen Anteil an Chlorophyll. Frisches Hanföl hat einen angenehmen nussig-grasigen Geschmack.

Gesundheitswert

Hanföl weist ein optimales Verhältnis der lebenswichtigen Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren von eins zu drei auf. Einzigartig ist der Anteil von 3% dreifach ungesättigter Gamma-Linolensäure: diese Fettsäure kann im Körper Entzündungen mindern, den Blutdruck senken und die Nervenreizleitung im Gehirn stärken. Zudem ist Hanföl ein begehrtes Hautpflegeprodukt.

Verwendung

Hanföl ist gleichermaßen ein Feinschmecker- und Naturheilöl: Es verbindet nahezu perfekt Gesundheit und Geschmack.

Haltbarkeit & Aufbewahrung

Nach Öffnen der Flasche ist Hanföl bei kühler und dunkler Lagerung noch maximal neun Monate haltbar.