BIO PLANETE
Ölmühle Moog seit 1984

Mariendistelöl nativ

100.0 Milliliter (ml) , Flasche (Glas)

Artikelnummer Inverkehrbringer 01020420597

Bio-ID: 6188cea8-b18b-4775-98ef-aa1620d7d47e

GTIN Artikel
4260355582040

GTIN VPE 1
4260355582057

Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels	Mariendistelöl nativ zur Nahrungsergänzung
Öko-Kontrollstellennummer	DE-ÖKO-006 (ABCERT AG)
Herkunft EU Bio Logo	Ungarn Landwirtschaft
Qualität & Zertifizierung	The Vegan Society, Deutsches staatliches Bio-Siegel, EU Bio-Siegel

Produktbeschreibung lang:

Die Mariendistel – auch Frauen- oder Silberdistel genannt – wurde schon in den Gärten des Mittelalters kultiviert. Das kaltgepresste Öl aus den Samen der Mariendistel ist reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren und ernährungsphysiologisch sehr wertvoll. Der Ersatz gesättigter Fettsäuren durch mehrfach ungesättigte Fettsäuren in der Ernährung trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei. Darüber hinaus ist das Öl reich an Vitamin E, welches die Zellen vor oxidativem Stress schützen kann. Mariendistelöl ist wohlschmeckend mild und leicht nussig im Geschmack. Damit setzt es spannende Akzente in veganen Gerichten, leckerem Pesto oder in herzhaften Aufstrichen. Auch in Dips, Joghurt oder Smoothies ist dieses native Öl eine Bereicherung. Um seine wertvollen Inhaltsstoffe zu schützen, sollte es auf jeden Fall nicht erhitzt, sondern kalt verwendet werden.

Zutaten

Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die Rohstoffe des Artikels stammen (Ursprung der Hauptzutaten)	Ungarn
Wechselnde Ursprungsländer	Nein

Ernährungshinweise

Vegan	Ja
Vegetarisch	Ja
Rohkost	Ja

Dieses Datenblatt wurde automatisch von DATA NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.

Rohkost Gradangabe (maximal erhitzt auf)	40 °C

Inhaltsstoffe & Produkthinweise

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Freitext:
Bei Raumtemperatur aufbewahren und vor Licht schützen.

Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:
Mit seinem mild-nussigen Geschmack setzt Mariendistelöl spannende Akzente in Salaten, Dressings und Dips und verfeinert warmes Gemüse ebenso wie Joghurt und Smoothies. Es kann auch pur in Form einer Kur angewandt werden. Um die wertvollen Inhaltsstoffe zu schützen, sollte das Öl ausschließlich in der kalten Küche Verwendung finden.

Von verpflichtenden Nährwertdeklaration

ausgenommen	Ja
Bezugsgröße	100 ml
Energie / Brennwert kJ	3404 kJ
Energie / Brennwert kcal	828 kcal
Fett	92 g
Davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Davon einfach ungesättigte Fettsäuren	24 g
Davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	
Kohlenhydrate	0 g
Davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g
Vitamin E	44 mg Anteil empf. Tagesdosis: 367 %

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Pfandpflicht Artikel Deutschland	kein Pfand
Pfandpflicht Artikel Österreich	kein Pfand

Produzent & Inverkehrbringer

Name	Ölmühle Moog GmbH
Straße	Klappendorf 1

Dieses Datenblatt wurde automatisch von DATA NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.

PLZ	01623
Ort	Lommatzsch

Dieses Datenblatt wurde automatisch von DATA NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.

Mariendistelöl nativ zur Nahrungsergänzung

100.0 Milliliter (ml) , Schachtel

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 01020420597

BIO-ID: 6188cea8-b18b-4775-98ef-aa1620d7d47e

GTIN Artikel 4260355582040

GTIN VPE1 4260355582057

Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels	Mariendistelöl nativ zur Nahrungsergänzung
Öko-Kontrollstellennummer	DE-ÖKO-006 (ABCERT AG)
Herkunft landwirtschaftliche Zutaten	Ungarn Landwirtschaft
Qualität & Zertifizierung	The Vegan Society, Deutsches staatliches Bio-Siegel, EU Bio-Siegel
Produktbeschreibung (lang)	Die Mariendistel, auch Frauen- oder Silberdistel genannt, wurde mit ihren purpurroten, kugeligen Blüten schon in mittelalterlichen Klostergärten für Heilzwecke kultiviert.

Zutaten und Ursprünge

Zutatenlegende	*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die Rohstoffe des Artikels stammen	Ungarn
Wechselnde Ursprungsländer	Nein

Dieses Datenblatt wurde automatisch von Data NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.

Ernährungshinweise

Vegan	Ja
Vegetarisch	Ja
Rohkost	Ja
Rohkost Gradangabe	40 °C

Inhaltsstoffe und Produkthinweise

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Textfeld:
Bei Raumtemperatur aufbewahren und vor Licht schützen. Außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern lagern.

Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:
Mit seinem mild-nussigen Geschmack setzt Mariendistelöl spannende Akzente in Salaten, Dressings und Dips und verfeinert warmes Gemüse ebenso wie Joghurt und Smoothies. Es kann auch pur in Form einer Kur angewandt werden. Um die wertvollen Inhaltsstoffe zu schützen, sollte das Öl ausschließlich in der kalten Küche Verwendung finden.

Von verpflichtenden Nährwertdeklaration ausgenommen	Ja
Bezugsgröße	100 ml
Vitamin E	45 mg Anteil empf. Tagesdosis: 375 %

Produktspezifische Informationen

Rechtlicher Status	Nahrungsergänzungsmittel
Mindestalter Käufer Konsument	4 Jahre

Beschreibung:
Mariendistelöl nativ zur Nahrungsergänzung

Kategorie Namen:
Vitamin

Dieses Datenblatt wurde automatisch von Data NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.

Mariendistelöl nativ zur Nahrungsergänzung

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 01020420597

Wirkstoffgehalt:
Vitamin E

Verzehrmenge des Erzeugnisses Erwachsene:
max. 25 ml täglich

Dosieranleitung:
Die empfohlene tägliche Verzehrmenge von 25 ml Mariendistelöl darf nicht überschritten werden. Füllen Sie dazu den beigefügten Messbecher 2x bis zur Markierung 12,5 ml.

Besonderheiten:
Das aus ihren Samen gepresste Öl ist reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Der Ersatz gesättigter durch mehrfach ungesättigte Fettsäuren in der Ernährung trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei. Darüber hinaus ist Mariendistelöl reich an Vitamin E, welches dazu beiträgt, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen – bereits 2,5 EL (= 25 ml) dieses Öls decken 90 % des Tagesbedarfs an dem Vitamin.

Anwendungsform:
innerlich

Umrechnung:
100 ml = 4 Portionen

Hinweis I:
Nahrungsergänzungsmittel sollten nicht als Ersatz für eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung und eine gesunde Lebensweise verwendet werden.

Hinweis II:
Außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern lagern.

Pfandpflicht Artikel Deutschland ..... kein Pfand

Pfandpflicht Artikel Österreich ..... kein Pfand

Dieses Datenblatt wurde automatisch von Data NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.

Angaben zum Hersteller / Inverkehrbringer

Name	Ölmühle Moog GmbH
Straße	Klappendorf 1
PLZ	01623
Ort	Lommatzsch
Land	Deutschland

Dieses Datenblatt wurde automatisch von Data NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.

BIO PLANETE
Ölmühle Moog seit 1984

Mariendistelöl nativ

100.0 Milliliter (ml) , Flasche (Glas)

Artikelnummer Inverkehrbringer 01020420597

Bio-ID: 6188cea8-b18b-4775-98ef-aa1620d7d47e

GTIN Artikel
4260355582040

GTIN VPE 1
4260355582057

Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels	Mariendistelöl nativ zur Nahrungsergänzung
Öko-Kontrollstellennummer	DE-ÖKO-006 (ABCERT AG)
Herkunft EU Bio Logo	Ungarn Landwirtschaft
Qualität & Zertifizierung	The Vegan Society, Deutsches staatliches Bio-Siegel, EU Bio-Siegel

Produktbeschreibung lang:

Die Mariendistel – auch Frauen- oder Silberdistel genannt – wurde schon in den Gärten des Mittelalters kultiviert. Das kaltgepresste Öl aus den Samen der Mariendistel ist reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren und ernährungsphysiologisch sehr wertvoll. Der Ersatz gesättigter Fettsäuren durch mehrfach ungesättigte Fettsäuren in der Ernährung trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei. Darüber hinaus ist das Öl reich an Vitamin E, welches die Zellen vor oxidativem Stress schützen kann. Mariendistelöl ist wohlschmeckend mild und leicht nussig im Geschmack. Damit setzt es spannende Akzente in veganen Gerichten, leckerem Pesto oder in herzhaften Aufstrichen. Auch in Dips, Joghurt oder Smoothies ist dieses native Öl eine Bereicherung. Um seine wertvollen Inhaltsstoffe zu schützen, sollte es auf jeden Fall nicht erhitzt, sondern kalt verwendet werden.

Zutaten

Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die Rohstoffe des Artikels stammen (Ursprung der Hauptzutaten)	Ungarn
Wechselnde Ursprungsländer	Nein

Ernährungshinweise

Vegan	Ja
Vegetarisch	Ja
Rohkost	Ja

Dieses Datenblatt wurde automatisch von DATA NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.

Rohkost Gradangabe (maximal erhitzt auf)	40 °C

Inhaltsstoffe & Produkthinweise

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Freitext:
Bei Raumtemperatur aufbewahren und vor Licht schützen.

Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:
Mit seinem mild-nussigen Geschmack setzt Mariendistelöl spannende Akzente in Salaten, Dressings und Dips und verfeinert warmes Gemüse ebenso wie Joghurt und Smoothies. Es kann auch pur in Form einer Kur angewandt werden. Um die wertvollen Inhaltsstoffe zu schützen, sollte das Öl ausschließlich in der kalten Küche Verwendung finden.

Von verpflichtenden Nährwertdeklaration

ausgenommen	Ja
Bezugsgröße	100 ml
Energie / Brennwert kJ	3404 kJ
Energie / Brennwert kcal	828 kcal
Fett	92 g
Davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Davon einfach ungesättigte Fettsäuren	24 g
Davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	
Kohlenhydrate	0 g
Davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g
Vitamin E	44 mg Anteil empf. Tagesdosis: 367 %

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Pfandpflicht Artikel Deutschland	kein Pfand
Pfandpflicht Artikel Österreich	kein Pfand

Produzent & Inverkehrbringer

Name	Ölmühle Moog GmbH
Straße	Klappendorf 1

Dieses Datenblatt wurde automatisch von DATA NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.

PLZ	01623
Ort	Lommatzsch

Dieses Datenblatt wurde automatisch von DATA NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.

Mariendistelöl nativ zur Nahrungsergänzung

100.0 Milliliter (ml) , Schachtel

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 01020420597

BIO-ID: 6188cea8-b18b-4775-98ef-aa1620d7d47e

GTIN Artikel 4260355582040

GTIN VPE1 4260355582057

Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels	Mariendistelöl nativ zur Nahrungsergänzung
Öko-Kontrollstellennummer	DE-ÖKO-006 (ABCERT AG)
Herkunft landwirtschaftliche Zutaten	Ungarn Landwirtschaft
Qualität & Zertifizierung	The Vegan Society, Deutsches staatliches Bio-Siegel, EU Bio-Siegel
Produktbeschreibung (lang)	Die Mariendistel, auch Frauen- oder Silberdistel genannt, wurde mit ihren purpurroten, kugeligen Blüten schon in mittelalterlichen Klostergärten für Heilzwecke kultiviert.

Zutaten und Ursprünge

Zutatenlegende	*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die Rohstoffe des Artikels stammen	Ungarn
Wechselnde Ursprungsländer	Nein

Dieses Datenblatt wurde automatisch von Data NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.

Ernährungshinweise

Vegan	Ja
Vegetarisch	Ja
Rohkost	Ja
Rohkost Gradangabe	40 °C

Inhaltsstoffe und Produkthinweise

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Textfeld:
Bei Raumtemperatur aufbewahren und vor Licht schützen. Außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern lagern.

Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:
Mit seinem mild-nussigen Geschmack setzt Mariendistelöl spannende Akzente in Salaten, Dressings und Dips und verfeinert warmes Gemüse ebenso wie Joghurt und Smoothies. Es kann auch pur in Form einer Kur angewandt werden. Um die wertvollen Inhaltsstoffe zu schützen, sollte das Öl ausschließlich in der kalten Küche Verwendung finden.

Von verpflichtenden Nährwertdeklaration ausgenommen	Ja
Bezugsgröße	100 ml
Vitamin E	45 mg Anteil empf. Tagesdosis: 375 %

Produktspezifische Informationen

Rechtlicher Status	Nahrungsergänzungsmittel
Mindestalter Käufer Konsument	4 Jahre

Beschreibung:
Mariendistelöl nativ zur Nahrungsergänzung

Kategorie Namen:
Vitamin

Dieses Datenblatt wurde automatisch von Data NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.

Mariendistelöl nativ zur Nahrungsergänzung

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 01020420597

Wirkstoffgehalt:
Vitamin E

Verzehrmenge des Erzeugnisses Erwachsene:
max. 25 ml täglich

Dosieranleitung:
Die empfohlene tägliche Verzehrmenge von 25 ml Mariendistelöl darf nicht überschritten werden. Füllen Sie dazu den beigefügten Messbecher 2x bis zur Markierung 12,5 ml.

Besonderheiten:
Das aus ihren Samen gepresste Öl ist reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Der Ersatz gesättigter durch mehrfach ungesättigte Fettsäuren in der Ernährung trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei. Darüber hinaus ist Mariendistelöl reich an Vitamin E, welches dazu beiträgt, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen – bereits 2,5 EL (= 25 ml) dieses Öls decken 90 % des Tagesbedarfs an dem Vitamin.

Anwendungsform:
innerlich

Umrechnung:
100 ml = 4 Portionen

Hinweis I:
Nahrungsergänzungsmittel sollten nicht als Ersatz für eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung und eine gesunde Lebensweise verwendet werden.

Hinweis II:
Außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern lagern.

Pfandpflicht Artikel Deutschland ..... kein Pfand

Pfandpflicht Artikel Österreich ..... kein Pfand

Dieses Datenblatt wurde automatisch von Data NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.

Angaben zum Hersteller / Inverkehrbringer

Name	Ölmühle Moog GmbH
Straße	Klappendorf 1
PLZ	01623
Ort	Lommatzsch
Land	Deutschland

Dieses Datenblatt wurde automatisch von Data NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.