



Steinberg 132
A-8151 Hitzendorf bei Graz
T +43 (0)316 587 984
F +43 (0)316 587 988

office@akremi.at
www.akremi.at
www.akremioele.at

Die Mitglieder der ARGE Kreislaufwirtschaften mit Mischkulturen (AKREMI) arbeiten entsprechend den gesetzlichen Vorgaben der biologischen Landwirtschaft und im Einklang mit der Natur.

Laufende Schulungen und der Austausch zwischen den LandwirtInnen sind dabei wichtige Eckpfeiler im Verständnis der natürlichen Prozesse.

Dies führt zu einer völlig neuen Sicht der landwirtschaftlichen Tätigkeit.



Camelina Öl
L E I N D O T T E R Ö L



Pflanzliche Öle

SIND FÜR DEN

MENSCHLICHEN KÖRPER

ERNÄHRUNGSPHYSIOLOGISCH

HOCHWERTIGE NAHRUNGSMITTEL.

DABEI SIND IN ERSTER LINIE

DIE KALTGEPRESSTEN PFLANZENÖLE

VON BEDEUTUNG.

DURCH EINE SCHONENDE

GEWINNUNG BLEIBEN DIE FÜR DEN

MENSCHLICHEN ORGANISMUS

WERTVOLLEN NÄHRSTOFFE ERHALTEN.

Camelina sativa,

IN UNSEREN BREITEN AUCH ALS LEINDOTTER BEKANNT, IST EINE TAUSENDE JAHRE ALTE ÖLPFLANZE. SIE WAR BEREITS ZUR ZEIT DER KELTEN DIE MEIST VERWENDETE ÖLPFLANZE UND WIRD DAHER HEUTE NOCH ALS DAS „ÖL DER KELTEN“ BEZEICHNET. SCHON DAMALS WURDEN DEM LEINDOTTERÖL BESONDERE HEILKRÄFTE NACHGESAGT.

VOM ANBAU...

IM GEGENSATZ ZU ANDEREN ÖLPFLANZEN ENTZOG SICH DER LEINDOTTER ZÜCHTERISCHEN EINGRIFFEN UND BEWAHRTE SICH DADURCH SEINE URSPRÜNGLICHKEIT. HEUTE ERLEBT ER WIEDER EINE RENAISSANCE UND KEHRT AUF DIE LANDWIRTSCHAFTLICHEN FLÄCHEN IM KONTROLLIERT BIOLOGISCHEN ANBAU IN MISCHKULTUREN ZURÜCK.

...ÜBER DIE HERSTELLUNG IN DER ÖLMÜHLE FANDLER

UM DIE WERTVOLLEN INHALTSSTOFFE DES CAMELINAÖLS ZU ERHALTEN, WERDEN DIE ÖLSAMEN IN EINEM KONTINUIERLICH ENTWICKELTEN KALTPRESSVERFAHREN IN DER ÖLMÜHLE FANDLER SCHONEND VERARBEITET. SEIT GENERATIONEN WERDEN IN DER ÖLMÜHLE FANDLER IN PÖLLAU FEINE, KALTGEPRESSTE SPEISEÖLE HERGESTELLT (ERSTPRESSUNGEN MIT STEMPelpRESSEN). UM DIE WERTVOLLEN ÖLE ZU ERZEUGEN UND DEREN HOCHWERTIGE INHALTSSTOFFE ZU BEWAHREN, MUSS DER GESCHULTE PRESSMEISTER BEIM PRESSVORGANG BESTIMMTE TEMPERATUR- UND DRUCKBEDINGUNGEN EINHALTEN.

...BIS ZUR VERWENDUNG ALS SPEISEÖL

DURCH DEN URSPRÜNGLICHEN UND NATÜRLICHEN GESCHMACK – WÜRZIG, LEICHT NUSSIG & MIT EINEM HAUCH NACH KNOBLAUCH SCHMECKEND – PASST DAS ÖL AUSGEZEICHNET ZUR KALTEN KÜCHE (ROHKOST, SALATE, DRESSINGS ...). PURISTEN LIEBEN ES AUF GETOASTETEM SCHWARZBROT – EINFACH DELIKAT. DAS KALTGEPRESSTE ÖL SOLLTE NICHT ERHITZT WERDEN, ABER VERFEINERT KNAPP VOR DEM SERVIEREN JEDES GERICHT – VOR ALLEM AUCH ASIATISCHE WOK GERICHTE.

GESUNDHEITLICHE ASPEKTE...

DAS FETTSÄUREMUSTER DES LEINDOTTERÖLES IST IM PFLANZENREICH EINZIGARTIG UND KANN IN EINER VERNÜNFTIG AUSGEWOGENEN ERNÄHRUNG EINEN POSITIVEN EINFLUSS AUF DAS HERZ- KREISLAUFSYSTEM, DAS BLUTBILD, DIE DURCHBLUTUNG UND AUF DAS ALLGEMEINE WOHLBEFINDEN ZEIGEN. DIESE HERAUSRAGENDEN EIGENSCHAFTEN DES ÖLES SIND ZURZEIT IM FOKUS VON ZAHLREICHEN MEDIZINISCHEN FORSCHUNGSAKTIVITÄTEN.

DURCH DEN HOHEN ANTEIL AN ALPHA-LINOLENSÄURE (BIS ZU 40%) UND LINOLSÄURE (VERHÄLTNISS OMEGA-3 ZU OMEGA-6-FETTSÄUREN VON 3:1) IST DAS LEINDOTTERÖL EIN HOCHWERTIGES SPEISEÖL, DAS EINEN WICHTIGEN BEITRAG ZUR VERSORGUNG DES MENSCHLICHEN KÖRPERS MIT DIESEN FETTSÄUREN LIEFERT. DER HOHE ANTEIL AN OMEGA-3-FETTSÄUREN, KOMBINIERT MIT DER ANTIOXIDATIVEN WIRKUNG DER ENTHALTENEN TOCOPHEROLE MACHT AUS DEM LEINDOTTERÖL EIN INTERESSANTES UND VOR ALLEM BEKÖMMLICHES SPEISEÖL.

VERANTWORTLICH FÜR DIE HOHE HAUTVERTRÄGLICHKEIT UND DAS GUTE EINDRINGUNGSVERMÖGEN IST DER HOHE ANTEIL AN VITAMIN E (TOCOPHEROLE). DURCH DIESE HAUTREGENERIERENDE EIGENSCHAFT WURDE DAS ÖL FRÜHER BEREITS ALS HAUSMITTEL (WUNDÖL) EINGESETZT. HEUTE FINDET ES WIEDER EINZUG IN DEN BEREICH DER NATURKOSMETIK.



Camelinaöl

DER AKREMI IST ...

- REICH AN
OMEGA-3-FETTSÄUREN

- KALTGEPRESST

- UNGEFILTERT

- 100 % SORTENREIN

- NICHT RAFFINIERT

- OHNE ZUSATZSTOFFE

- AUS KONTROLLIERT
BIOLOGISCHEM ANBAU

- SEHR BEKÖMMLICH