Kräuterhaus
Sanct Bernhard

Der Spezialist für Naturheilmittel und Kosmetik.
Seit **1903** im Dienste der Gesundheit.

Huile de lin bio

issue de l'agriculture biologique contrôlée

Cette précieuse huile de lin, pressée à froid en douceur selon un procédé mécanique, est tirée de graines mûres de lin (*linum usitatissimum*) sélectionné, issu de l'agriculture biologique contrôlée. Toutes les substances riches contenues dans les acides gras ainsi que son goût aromatique et caractéristique sont ainsi conservés. Elle se distingue par sa teneur particulièrement élevée en acide linolénique, ainsi qu'une teneur naturelle maximale d'env. 56 % en acides gras oméga-3. L'huile de lin est appréciée en cuisine fine pour son parfum de noix légèrement amer, qui s'harmonise bien p.ex. avec les salades, les pommes de terre, le fromage blanc et les mélanges à base de fromage frais.

Usage : l'huile de lin étant très délicate et s'oxydant facilement, ne la faites jamais chauffer, utilisez-la plutôt pour préparer des plats froids. Une fois ouverte, conservez la bouteille au frais et dans l'obscurité, au réfrigérateur ou au freezer de préférence, et consommez-en le contenu rapidement.

Valeurs nutritives moyennes	**pour 100 ml**
Valeur calorique	3404 kJ/828 kcal
Lipides :	92 g
dont:	
- acides gras saturés :	9 g
- acides gras monoinsaturés :	17 g
- acides gras polyinsaturés*:	66 g
Glucides :	0 g
- dont sucre	0 g
Protides :	0 g
Sel :	0 g

*Teneur en :
Acides gras oméga-3 (acide linolénique alpha) : 52 g
Acides gras oméga-6 (acide linoléique) : 14 g

DE-ÖKO-006
Agriculture de l'UE / non UE

Contenu 250 ml

Article n° 658

Eti1024

Kräuterhaus Sanct Bernhard KG
Helfensteinstraße 47
73342 Bad Ditzenbach

Sitz der Gesellschaft: 73342 Bad Ditzenbach
Geschäftsführer: Elmar Schulz, Sally Wagner
Amtsgericht Ulm/Donau HRA 541000

Telefon 0 73 34/96 54 0
Telefax 0 73 34/96 54 44
info@kraeuterhaus.de

www.kraeuterhaus.de
Ust-ID-Nr. DE 205872348