

Bio Arganöl (Arganenöl), kaltgepresst, ungeröstet

Bio Arganöl kaltgepresst – aus ungerösteten Samen – enthält natürliches Vitamin E und Phytosterole

Topfruits kaltgepresstes Arganöl in Bio-Qualität bietet eine hervorragende Kombination aus mehr als 80 % ungesättigten Fettsäuren und einem hohen Gehalt an sekundären Pflanzenstoffen. Natives Arganöl zeichnet sich besonders durch seinen hohen Gehalt an Vitamin E (Tocopherol) und Phytosterolen aus. Beide Substanzen wirken in der kosmetischen Anwendung entzündungshemmend, feuchtigkeitsspendend und regenerierend. Somit ist Argan Öl nicht nur für den Verzehr geeignet, sondern auch sehr empfehlenswert für die Hautpflege.

Vorteile von Topfruits Bio Arganöl

Arganfrüchte-uer-kaltgepresstes-Arganoel

- 100 % naturreines Arganöl kaltgepresst, für die Rohkost Ernährung geeignet
- aus kontrolliert biologischem Anbau
- ca. 80 % ungesättigte Fettsäuren und hoher Vitamin E Gehalt
- vielfältig verwendbar, zum Verzehr und für die Hautpflege

Topfruits Arganöl kaufen – weshalb lohnt es sich?

Kaltgepresstes Arganöl besitzt als eines der wenigen Pflanzenöle die außergewöhnliche Kombination aus den Phytosterinen Schottenol und Spinasterol. Als Membranlipide sind Phytosterine wichtige Bestandteile unserer Zellmembrane. **Vitamin E (Tocopherol)** gilt als starkes Antioxidans und schützt unsere Zellen vor freien Radikalen sowie oxidativem Stress. Vitamin E ist ein Sammelbegriff für Tocopherole, die aktivste Form ist alpha-Tocopherol, und kann im Arganöl aufgrund seiner Fettlöslichkeit gut aufgenommen werden. Selbstverständlich ist Topfruits **Bio Arganöl kaltgepresst**, sodass die enthaltenen Mikro- und Phytonährstoffe erhalten bleiben. Bei vielen im Handel erhältlichen Argan-Ölen ist dies nicht der Fall.

Verwendungshinweise für unser Bio Arganöl ungeröstet

Bio Arganöl kaltgepresst eignet sich sowohl für die kalte Küche als auch zur natürlichen Haar- und Hautpflege. Die enthaltenen ungesättigten Fettsäuren und antioxidativen Inhaltsstoffe pflegen Haut und Haare und schützen sie vor dem Austrocknen. Verwenden Sie das Öl auf der Haut nicht pur, sondern vermischen Sie eine kleine Menge mit etwas Wasser, sodass sich eine Emulsion bildet. Diese tragen Sie auf Ihre Haut auf. Eine solche Körperpflege mit natürlichem, kaltgepresstem Arganöl kommt ohne Konservierungsmittel und andere funktionale Zutaten aus, denn das Öl ist durch den fehlenden Wassergehalt auch ohne synthetische Zutaten stabil. Für die Haarpflege geben Sie einfach einige Tropfen des Bio Arganöls in die Handflächen und massieren es sanft in die Haarspitzen ein. Übrigens profitieren auch Ihre Nägel von einer natürlichen Behandlung mit pflanzlichen Ölen.

Als Speiseöl schmeckt kaltgepresstes Arganöl leicht nussig und lässt sich in der kalten Küche vielseitig verwenden. Es passt prima zu Salaten, Dressings und Dips. Besonders gut harmoniert es zum Beispiel mit Feldsalat oder Rote Beete. Selbst Suppen lassen sich damit verfeinern. Allerdings sollte das Bio Arganöl ungeröstet erst zum Schluss dazugegeben werden. Mit Fleisch, Fisch oder Schalentieren harmoniert es ebenfalls sehr gut. Weil das Öl sehr ergiebig und gehaltvoll ist, sollten sie es sparsam verwenden.

Wissenswertes zu Bio Arganöl

Herkunft & Tradition von Arganien und Arganöl

Arganien wachsen heute nur noch im Südwesten Marokkos, auf einer Fläche von etwa 8000 qm. Dieses als ?Arganeraie? bezeichnete Gebiet nahe Essaouira und Agadir ist seit 1998 ein durch die UNESCO ausgezeichnetes Biosphärenreservat. Im trockenen Wüstenklima gedeihen die Argan Bäume prächtig. Für die marrokanischen Berber – genannt ?Amazigh? oder Imazighen – gilt die Arganie als ?Baum des Lebens?. Sie nutzen das Holz als Brennmaterial, die Blätter als Viehfutter, die Früchte als Lebensmittel das daraus gewonnene Argan Öl als Speise- und Kosmetiköl. Aufgrund seiner wertvollen Eigenschaften wird das kostbare Arganöl von den Einwohnern in Marokko liebevoll als ?goldenes Öl? oder ?Lebenselixier? bezeichnet.

Botanische Informationen zum Arganbaum

Die Arganie (*Argania spinosa*), auch als Arganbaum bezeichnet, gehört zu den ältesten Bäumen der Welt. Zwischen 25 und 80 Millionen Jahren besiedeln die Bäume bereits unsere Erde. Die marrokanische Baumart zeichnet sich durch ein besonders hartes Holz aus und trägt deshalb den Spitznamen ?Eisenholzbaum?. Arganbäume können stattliche 10 Meter groß werden. Ihre Baumkronen erreichen einen Durchmesser von 22 Metern und die Wurzeln graben sich bis zu 30 Meter tief in den Boden. Arganien werden 150 bis 200 Jahre alt, bei einigen Exemplaren wurde sogar das stolze Alter von 400 Jahren festgestellt. Alle zwei Jahre treibt der Baum Blüten aus, die Blütezeit erstreckt sich dabei über das ganze Jahr. Die daraus entstehenden Argan Früchte sehen aus wie gelbe Pflaumen, werden von vielen kleinen Dornen geschützt und sind für Menschen ungenießbar. Für Ziegen sind sie jedoch eine wichtige Nahrungsquelle. **Im Inneren der Frucht sitzen zwei bis drei kleine ölhaltige Kerne, aus denen unser wertvolles Bio Arganöl hergestellt wird.** Die Samen werden auch als ?Mandeln? bezeichnet, da sie wie Mandelkerne von einer harten Schale umgeben sind.

Anbau & Ernte von Arganienfrüchten

Arganoel-Baum-mit-Ziegen

Weil Arganfrüchte von Dornen umgeben sind, ist die Ernte aufwändig. Sie werden deshalb traditionell nicht von Hand gepflückt. Auch Rüttelmaschinen können für die Ernte nicht eingesetzt werden, da so auch die noch vorhandenen Blüten abfallen würden. Stattdessen sammeln die Berberfrauen die reifen Früchte auf, die von alleine zu Boden fallen. Oft wird die Ernte von marrokanischen Frauenkooperativen durchgeführt. Die Haupterntezeit liegt in der Regel zwischen Juli und September. Nach der Ernte werden die Früchte von ihren Kernen befreit und diese anschließend in der Sonne getrocknet. Die Argankerne sind nun bereit für die kalte Pressung zu Bio-Arganöl.

Herstellung von Topfruits nativem Arganöl in Bio-Qualität

Example Company

Die Herstellung von hochwertigem Argan Öl ist sehr zeit- und arbeitsintensiv: Aus 30 kg Früchten entsteht etwa 1 Liter Arganöl. Für die Arganöl-Herstellung werden zuerst die harten, handverlesenen Fruchtkerne geknackt. Im Inneren liegen ?Mandeln?, die etwa die Größe von Sonnenblumenkernen haben. Aus diesen Kernen wird das wertvolle Arganöl gewonnen. Zuerst werden die rohen Mandeln in traditionellen Steinmühlen zu einer Paste zerrieben. Danach wird die Masse so lange geknetet bzw. gepresst, bis das naturreine Arganöl abgeschöpft werden kann. Die Samen werden keinesfalls geröstet und die Temperatur des Öls bleibt zu jedem Zeitpunkt der Produktion unter 41 °C, sodass die Rohkostqualität unseres Bio Arganöls erhalten bleibt.

Allgemeine Informationen zu Topfruits Bio Arganöl ungeröstet

Zutaten: 100 % Bio-Arganöl kaltgepresst.

Verpackung: In der hochwertigen Glasflasche.

Lagerung: Kühl, trocken und vor Lichteinstrahlung schützen.

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Bio Arganöl (Arganenöl), kaltgepresst, ungeröstet"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	3707 kj
Brennwert kcal	890 kcal
Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	18.8 g