

Bärlauch-Koriander Würzöl, kalt gepresst - 250ml - mit gehackten Bärlauch/Korianderkraut

Bärlauch-Koriander Würzöl - 250 ml - kaltgepresst - mit mildem Bio-Rapsöl - mit gehackten Bärlauch und Korianderkraut - vegan

Topfruits Bärlauch-Koriander Würzöl besteht aus kaltgepresstem Rapskernöl aus biologisch angebauter Rapssaat mit einer kräftigen Menge an gehacktem Bärlauch und wertvollem Korianderkraut. Das Öl eignet sich hervorragend für die kalte und warme asiatische Küche. Fisch- und anderen Gerichten können Sie mit dem Würzöl eine ganz besondere Note verleihen. Mit seinem feinen Bärlauch-Geschmack lässt sich auch Salaten eine leichte Frühlingsnote verleihen, wobei das Bärlauch-Koriander Würzöl kaltgepresst sparsam verwendet werden sollte. Nach Dr. Klinghart haben Bärlauch und Koriander besondere Eigenschaften bei der Ausleitung von Schwermetallen. Deshalb kann das Würzöl sehr gut in Verbindung mit Chlorella Algen im Rahmen einer Entgiftungskur verwendet werden. Um bei der Verwendung auch in den Genuss der feinen Kräuter zu kommen, sollten Sie das Würzöl vor Gebrauch immer schütteln.

Kaltgepresstes Bio Rapsöl und seine besonderen Inhaltsstoffe

Unser kalt gepresstes Rapskernöl zeichnet sich durch sein hervorragendes Fettsäuremuster und eine Fülle an wertvollen natürlichen Inhaltsstoffen aus. Im Gegensatz zu raffinierten Ölen und im Vergleich zu anderen Pflanzenölen (z.B. Sonnenblumenkernöl oder Olivenöl) ist für Rapsöl sein hoher Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren (ca. 60 %) charakteristisch. Insbesondere die einfach ungesättigte Ölsäure ist in großen Mengen vorhanden (57 %). Auch das Verhältnis zwischen essentiellen Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren ist als positiv einzuschätzen. Omega 3 Fettsäuren müssen mit der Nahrung zugeführt werden, da sie vom Körper selbst nicht hergestellt werden können. Diese lebenswichtigen Fettsäuren aus Rapskernöl bilden wichtige Botenstoffe im Blut und steuern zahlreiche Funktionen im menschlichen Körper. Da wir für unser Rapssamenöl geschälte Rapssaat nutzen, hat es einen milderen Geschmack und ist weniger bitter als solches aus ungeschälten Samen. Gleichzeitig enthält Bio Rapskernöl andere wertgebende sekundäre Pflanzenstoffe, z.B. Carotinoide wie Lycopin. Bei Topfruits können Sie auch das [reine biologische, kaltgepresste Rapskernöl kaufen](#).

Bärlauch und Koriander: mehr als nur Küchenkräuter

Bärlauch-Koriander-Öl

Bärlauch (*Allium ursinum*) zählt zu den ältesten Nutz- und Heilpflanzen in Europa.

Die wichtigsten Inhaltsstoffe des Bärlauchs sind schwefelhaltige ätherische Öle, welche befreiend und desinfizierend auf die Atemwege wirken können. Außerdem enthält er scharfe Senfölglykoside, welche die Verdauung fördern und den Stoffwechsel anregen, sowie Vitamin C und etliche Mineralstoffe. Bärlauch gehört zur Familie der Zwiebelgewächse und ist ein Verwandter des Knoblauchs sowie der Zwiebel. Zu erkennen ist der Bärlauch, der auch wilder Knoblauch, Bären-Lauch oder Hexenzwiebel genannt wird, vor allem an seinem intensiven Knoblauch-Duft.

Koriander (*Coriandrum sativum*) wird zu den ältesten Küchenkräutern der Welt gezählt. Interessant sind vor allem die im Koriander enthaltenen ätherischen Öle sowie Cumarine, Phenolsäuren und Sterole. Als Heilpflanze wird er in erster Linie in Indien, China und Ägypten bereits seit langem geschätzt. Dort wird Koriander vor allem für Beschwerden im Magen-Darm-Trakt, bei Rheuma oder bei Schlaflosigkeit verwendet. Auch in der Antike setzte Hippokrates den Koriander als pflanzliches Heilmittel ein. Koriander gehört zur Pflanzenfamilie der Doldenblütler und ist verwandt mit Kümmel, Fenchel und Anis.

Allgemeine Informationen zu Topfruits Bärlauch-Koriander Würzöl

Zutaten: kaltgepresstes Bio Rapsöl, Bärlauch gehackt, Korianderkraut gehackt

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Bärlauch-Koriander Würzöl, kalt gepresst - 250ml - mit gehackten Bärlauch/Korianderkraut"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	3382 kj
Brennwert kcal	823 kcal
Fett	91.4 g
davon gesättigte Fettsäuren	6 g
Salz	0.03 g