

Neuco

Linosan® Leinöl

reich an Omega-3-Fettsäuren

einzigartig nussiger Geschmack

kaltgepresst aus schonend
gerösteter Leinsaat

Ölmöhlen
seit 1892
Tradition



DE-ÖKO-007
EU-Landwirtschaft

Leinöl, kaltgepresst, aus gerösteter Saat. Aus kontrolliert ökologischem Anbau. Zum leichteren Öffnen der Dose bitte Lasche zum Deckel hin abziehen.

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:	
Brennwert	3700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
davon	
- gesättigte Fettsäuren	10 g
- einfach ungesättigte Fettsäuren	20 g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	70 g
Kohlenhydrate	0 g
davon	
- Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g
Omega-3-Fettsäuren	50,0 g

Inhalt:
100ml
Mindestens
haltbar bis:
siehe Boden



HEIRLER CENOVIS GMBH
D-78303 Radolfzell



Mit seinem einzigartigen fein nussigen Geschmack und seinen vielen wertvollen Inhaltsstoffen ist Leinöl ernährungsphysiologisch eines der hochwertigsten Lebensmittel. Es enthält einen sehr hohen Anteil an essentiellen, mehrfach ungesättigten Fettsäuren, die unser Körper nicht selber bilden kann, insbesondere einen sehr hohen Gehalt an wertvollen Omega-3-Fettsäuren. Linosan® Leinöl wird aus schonend gerösteter Leinsaat aus kontrolliert ökologischem Anbau kaltgepresst. Nach alter Tradition wird es rein mechanisch auf der Schneckenpresse gewonnen. Die schonende Weiterverarbeitung erhält alle wertvollen Inhaltsstoffe in ihrer natürlichen Gesamtheit. Verwenden Sie Linosan® Leinöl täglich als Beitrag für eine ausgewogene Ernährung. Leinöl ist sauerstoff- und lichtempfindlich. Es sollte deshalb gut verschlossen bei Raumtemperatur aufbewahrt und frisch verwendet werden, da es bei längerer Lagerung einen bitteren Geschmack annimmt. Zur Bewahrung der wertvollen Inhaltsstoffe erhalten Sie Linosan® Leinöl in der speziellen Neuco-Lichtschutzdose.

Neuco

Linosan® Leinöl

reich an Omega-3-Fettsäuren

einzigartig nussiger Geschmack

kaltgepresst aus schonend
gerösteter Leinsaat

Ölmöhlen
seit 1892
Tradition

