

## Bio Schwarzkümmelöl - Nigella sativa aus Ägypten 100ml

### Nigella sativa - ägyptisches Schwarzkümmelöl-Bio (Speiseöl)

Bio-Schwarzkümmelöl ist eine Besonderheit. Es wird direkt aus den Samen der Nigella sativa, der echten Schwarzkümmelpflanze gewonnen, die in Ägypten und Syrien wächst.

Das Schwarzkümmelöl wird aus der Saat unter kontrollierten Bedingungen kaltgepresst.

Bevor das Schwarzkümmelöl von uns eingekauft wird, sichert ein Labortest den hohen Qualitätsstandart.

Bio-Schwarzkümmelöl hat durch seinen natürlichen ätherischen Ölgehalt einen unverkennbaren und würzigen Geschmack und wird in den orientalischen Ländern als "orientalisches Gold" bezeichnet.

Zum Würzen verschiedenster Speisen kann das Schwarzkümmelöl in unterschiedlichster Form verwendet werden. Die würzig schmeckenden Samenkörner der Schwarzkümmelöl-pflanze eignen sich sehr gut für Backwerke verschiedenster Art. Das Bio-Schwarzkümmelöl aus dem Samen der Schwarzkümmelöl-pflanze würzt und verfeinert Soßen und Salate. Sicherlich sind noch viele Möglichkeiten zu finden, wie das Bio-Schwarzkümmelöl zu den Mahlzeiten verzehrt werden kann.

*Wer unser Schwarzkümmelöl kennt, will kein anderes mehr!*

Durchschnittliche Nährwertangaben in 100 g	
Brennwert	3682 kJ (896 kcal)
Eiweiß	0 g
Kohlenhydrate	0 g
Fett	100,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	16,0 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	25,0 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	59,0 g
Cholesterin	< 5,0 mg

**Zutaten:** Bio-Schwarzkümmelöl (Speiseöl)

**Netto Füllmenge:** 100 ml

**Ursprungsland:** Ägypten

**Verzehrempfehlung:** täglich 3 x 1 Teelöffel

**Lagerung:** kühl und dunkel

**Hersteller / Importeur:** NaturGut GmbH, Tuskulumweg 22, 79837 St. Blasien

## Schwarzkümmelöl *Nigella sativa* aus Ägypten 100 ml

### **Nigella sativa - ägyptisches Schwarzkümmelöl (Speiseöl)**

Schwarzkümmelöl ist eine Besonderheit. Es wird direkt aus den Samen der *Nigella sativa*, der echten Schwarzkümmelpflanze gewonnen, die in Ägypten und Syrien wächst.

Das Schwarzkümmelöl wird aus der Saat unter kontrollierten Bedingungen kaltgepresst.

Bevor das Schwarzkümmelöl von uns eingekauft wird, sichert ein Labortest den hohen Qualitätsstandart.

Schwarzkümmelöl hat durch seinen natürlichen ätherischen Ölgehalt einen unverkennbaren und würzigen Geschmack und wird in den orientalischen Ländern als "orientalisches Gold" bezeichnet.

Zum Würzen verschiedenster Speisen kann das Schwarzkümmelöl in unterschiedlichster Form verwendet werden. Die würzig schmeckenden Samenkörner der Schwarzkümmelöl-pflanze eignen sich sehr gut für Backwerke verschiedenster Art. Das Schwarzkümmelöl aus dem Samen der Schwarzkümmelöl-pflanze würzt und verfeinert Soßen und Salate. Sicherlich sind noch viele Möglichkeiten zu finden, wie das Schwarzkümmelöl zu den Mahlzeiten verzehrt werden kann.

*Wer unser Schwarzkümmelöl kennt, will kein anderes mehr!*

Durchschnittliche Nährwertangaben in 100 g	
Brennwert	3682 kJ (896 kcal)
Eiweiß	0 g
Kohlenhydrate	0 g
Fett	100,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	16,0 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	25,0 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	59,0 g
Cholesterin	< 5,0 mg

**Zutaten:** Schwarzkümmelöl (Speiseöl)

**Netto Füllmenge:** 100 ml

**Ursprungsland:** Ägypten

**Verzehrempfehlung:** täglich 3 x 1 Teelöffel

**Lagerung:** kühl und dunkel

**Hersteller / Importeur:** NaturGut GmbH, Tuskulumweg 22, 79837 St. Blasien