

## Mariendistelöl nativ

100.0 Milliliter (ml) , Flasche (Glas)

Artikelnummer Inverkehrbringer 01020420597

Bio-ID: 6188cea8-b18b-4775-98ef-aa1620d7d47e



GTIN Artikel



4260355582040

GTIN VPE 1



4260355582057

## Allgemeine Produktangaben

**Bezeichnung des Lebensmittels** ..... Mariendistelöl nativ zur Nahrungsergänzung



**Öko-Kontrollstellennummer** ..... DE-ÖKO-006 (ABCERT AG)

**Herkunft EU Bio Logo** ..... Ungarn Landwirtschaft



**Qualität & Zertifizierung** ..... The Vegan Society, Deutsches staatliches Bio-Siegel, EU Bio-Siegel

### Produktbeschreibung lang:

Die Mariendistel – auch Frauen- oder Silberdistel genannt – wurde schon in den Gärten des Mittelalters kultiviert. Das kaltgepresste Öl aus den Samen der Mariendistel ist reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren und ernährungsphysiologisch sehr wertvoll. Der Ersatz gesättigter Fettsäuren durch mehrfach ungesättigte Fettsäuren in der Ernährung trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei. Darüber hinaus ist das Öl reich an Vitamin E, welches die Zellen vor oxidativem Stress schützen kann. Mariendistelöl ist wohlschmeckend mild und leicht nussig im Geschmack. Damit setzt es spannende Akzente in veganen Gerichten, leckerem Pesto oder in herzhaften Aufstrichen. Auch in Dips, Joghurt oder Smoothies ist dieses native Öl eine Bereicherung. Um seine wertvollen Inhaltsstoffe zu schützen, sollte es auf jeden Fall nicht erhitzt, sondern kalt verwendet werden.

## Zutaten

**Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die**

**Rohstoffe des Artikels stammen (Ursprung der**

**Hauptzutaten)** ..... Ungarn

**Wechselnde Ursprungsländer** ..... Nein

## Ernährungshinweise

**Vegan** ..... Ja

**Vegetarisch** ..... Ja

**Rohkost** ..... Ja

# Mariendistelöl nativ

Artikelnummer Inverkehrbringer 01020420597

GTIN Artikel



4260355582040

GTIN VPE 1



4260355582057

Rohkost Gradangabe (maximal erhitzt auf) ..... 40 °C

## Inhaltsstoffe & Produkthinweise

### Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Freitext:

Bei Raumtemperatur aufbewahren und vor Licht schützen.

### Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:

Mit seinem mild-nussigen Geschmack setzt Mariendistelöl spannende Akzente in Salaten, Dressings und Dips und verfeinert warmes Gemüse ebenso wie Joghurt und Smoothies. Es kann auch pur in Form einer Kur angewandt werden. Um die wertvollen Inhaltsstoffe zu schützen, sollte das Öl ausschließlich in der kalten Küche Verwendung finden.

### Von verpflichtenden Nährwertdeklaration

ausgenommen	Ja
Bezugsgröße	100 ml
Energie / Brennwert kJ	3404 kJ
Energie / Brennwert kcal	828 kcal
Fett	92 g
Davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Davon einfach ungesättigte Fettsäuren	24 g
Davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	
Kohlenhydrate	0 g
Davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g
Vitamin E	44 mg Anteil empf. Tagesdosis: 367 %

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status ..... Lebensmittel

Pfandpflicht Artikel Deutschland ..... kein Pfand

Pfandpflicht Artikel Österreich ..... kein Pfand

## Produzent & Inverkehrbringer

Name ..... Ölmühle Moog GmbH

Straße ..... Klappendorf 1

# Mariendistelöl nativ

Artikelnummer Inverkehrbringer 01020420597

GTIN Artikel



4260355582040

GTIN VPE 1



4260355582057

**PLZ** ..... 01623

**Ort** ..... Lommatzsch

## Mariendistelöl nativ zur Nahrungsergänzung

100.0 Milliliter (ml), Schachtel  
Artikel-Nr. Inverkehrbringer 01020420597  
BIO-ID: 6188cea8-b18b-4775-98ef-aa1620d7d47e



GTIN Artikel



4260355582040

GTIN VPE1



4260355582057

## Allgemeine Produktangaben

**Bezeichnung des Lebensmittels**

Mariendistelöl nativ zur Nahrungsergänzung



**Öko-Kontrollstellennummer**

DE-ÖKO-006 (ABCERT AG)



**Herkunft landwirtschaftliche Zutaten**

Ungarn Landwirtschaft

**Qualität & Zertifizierung**

The Vegan Society, Deutsches staatliches Bio-Siegel, EU Bio-Siegel

**Produktbeschreibung (lang)**

Die Mariendistel, auch Frauen- oder Silberdistel genannt, wurde mit ihren purpurroten, kugeligen Blüten schon in mittelalterlichen Klostergärten für Heilzwecke kultiviert.

## Zutaten und Ursprünge

**Zutatenlegende**

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die**

**Rohstoffe des Artikels stammen**

Ungarn

**Wechselnde Ursprungsänder**

Nein

# Mariendistelöl nativ zur Nahrungsergänzung

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 01020420597

GTIN Artikel



4260355582040

GTIN VPE1



4260355582057

## Ernährungshinweise

Vegan	.....	Ja
Vegetarisch	.....	Ja
Rohkost	.....	Ja
Rohkost Gradangabe	.....	40 °C

## Inhaltsstoffe und Produkthinweise

### Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Textfeld:

Bei Raumtemperatur aufbewahren und vor Licht schützen. Außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern lagern.

### Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:

Mit seinem mild-nussigen Geschmack setzt Mariendistelöl spannende Akzente in Salaten, Dressings und Dips und verfeinert warmes Gemüse ebenso wie Joghurt und Smoothies. Es kann auch pur in Form einer Kur angewandt werden. Um die wertvollen Inhaltsstoffe zu schützen, sollte das Öl ausschließlich in der kalten Küche Verwendung finden.

### Von verpflichtenden Nährwertdeklaration

ausgenommen	.....	Ja
Bezugsgröße	.....	100 ml
Vitamin E	.....	45 mg Anteil empf. Tagesdosis: 375 %

## Produktspezifische Informationen

Rechtlicher Status	.....	Nahrungsergänzungsmittel
Mindestalter Käufer Konsument	.....	4 Jahre

### Beschreibung:

Mariendistelöl nativ zur Nahrungsergänzung

### Kategorie Namen:

Vitamin

# Mariendistelöl nativ zur Nahrungsergänzung

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 01020420597

GTIN Artikel



4260355582040

GTIN VPE1



4260355582057

---

**Wirkstoffgehalt:**

Vitamin E

**Verzehrmenge des Erzeugnisses Erwachsene:**

max. 25 ml täglich

**Dosieranleitung:**

Die empfohlene tägliche Verzehrmenge von 25 ml Mariendistelöl darf nicht überschritten werden. Füllen Sie dazu den beigefügten Messbecher 2x bis zur Markierung 12,5 ml.

**Besonderheiten:**

Das aus ihren Samen gepresste Öl ist reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Der Ersatz gesättigter durch mehrfach ungesättigte Fettsäuren in der Ernährung trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei. Darüber hinaus ist Mariendistelöl reich an Vitamin E, welches dazu beiträgt, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen – bereits 2,5 EL (= 25 ml) dieses Öls decken 90 % des Tagesbedarfs an dem Vitamin.

**Anwendungsform:**

innerlich

**Umrechnung:**

100 ml = 4 Portionen

**Hinweis I:**

Nahrungsergänzungsmittel sollten nicht als Ersatz für eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung und eine gesunde Lebensweise verwendet werden.

**Hinweis II:**

Außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern lagern.

**Pfandpflicht Artikel Deutschland** ..... kein Pfand

**Pfandpflicht Artikel Österreich** ..... kein Pfand

# Mariendistelöl nativ zur Nahrungsergänzung

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 01020420597

GTIN Artikel



4260355582040

GTIN VPE1



4260355582057

## Angaben zum Hersteller / Inverkehrbringer

**Name** ..... Ölmühle Moog GmbH

**Straße** ..... Klappendorf 1

**PLZ** ..... 01623

**Ort** ..... Lommatzsch

**Land** ..... Deutschland