

Hanföl

Der Hanfsamen ist ein Früchtchen, das es in sich hat. Er ist die einzige Ölfrucht, welche alle essentiellen Fettsäuren und alle neun für den Menschen essentiellen Aminosäuren enthält! Botanisch gesehen handelt es sich um eine Nuss – besser Nüsschen. Als kleinste Nuss ihrer Art (wenn wir von der Erdbeere als der botanisch tatsächlich kleinsten Nuss mal absehen) verkörpert sie ein Oleofactum-Thema: Der Stärkste ist am mächtigsten ganz klein ...

Hanföl hat mit einem Anteil von rund 90 % mehrfach ungesättigter Fettsäuren unter den Pflanzenölen einen der höchsten Gehalte an diesen wertvollen Fettsäuren überhaupt. Es enthält neben der Alpha-Linolensäure auch die Gamma-Linolensäure, die besonders hilfreich sein soll bei Allergien und Neurodermitis.

Hanföl hat einen sehr angenehmen, mild-nussigen Geschmack mit einer angenehm betonten Brokkoli-Note. Seine Farbe ist durch das Chlorophyll intensiv grün, und das gilt in der ayurvedischen Medizin als Magen und Bindegewebebestärkend und die Darmperistaltik anregend.

Fettsäuren:

1-fach ungesättigte FS (Ölsäure = Omega 9)	ca. 11 %
2-fach ungesättigte FS (Linolsäure = Omega 6)	ca. 58 %
3-fach ungesättigte FS (Alpha-Linolensäure = Omega 3)	ca. 22 %
3-fach ungesättigte FS (Gamma-Linolensäure = Omega 3)	ca. 9 %

Fettbegleitstoffe:

viel Chlorophyll

Das Öl ist 3 Monate haltbar – aber die Zerfallsstoffe im Öl steigen nach rund 4 Wochen exponentiell stark an, so dass die Bio-Speise-Frischöl-Qualität sich dann zunehmend erschöpft und die im Öl wichtigen ungesättigten Fettsäuren nicht mehr die ursprüngliche Bindungsaktivität entfalten können.

Verwendung:

Küche

Ein Kartoffelsalat bekommt mit Hanföl einen besonderen Kick, ebenso Salate, Suppen, Saucen und Dressings. Brokkoli, Sellerie und Sauerkraut mit Hanföl schmecken Spitze.

Nicht geeignet zum Erhitzen!

Kürbiskern-Hanf-Cuvée

Der Gaumenschmeichler und die geschmackliche Vollendung in der Symbiose von Gesundheit und Genuss, wie sie nur in der Vereinigung so außergewöhnlicher Rohstoffe gelingen kann: aus dem Samenkern der größten Beere – dem Kürbis mit seinen Fettsäuren, Vitaminen, Beta-Carotin, Magnesium, Eisen, Zink, Selen und Phytosterinen – und einer der kleinsten Nüsse – dem Hanfnüsschen mit allen neun essentiellen Aminosäuren und allen lebenswichtigen Fettsäuren.

Was die beiden verbindet?

Das ist zum einen der Gegensatz von groß und klein und zum anderen die grüne Farbe – das Chlorophyll.

Es hebt das Wohlgefühl – einfach bombastisch!!