# Mandelöle aus Mandeln und aus Aprikosenkernen – ihren kleineren Verwandten – süß oder bitter

**Mandelöl** – schon die Lautbildung des Begriffs setzt Bilder des Entzückens frei, die sich in der Schönheit des Baumes, seiner Blüten und seines Produktes, dem Mandelkern, widerspiegeln. Kein anderes Öl als das der Mandelkerne löst dieses erotisierende Knistern eines eng damit verbundenen Vollkommenheitsbegriffs aus: Babyhaut, Jugend, Schönheit. Was bleibt, ist die ewige Suche danach und die Erkenntnis: Schönheit kommt von innen und ist mit Wachstum verbunden!

Mit Mandelöl aus dem Oleofactum pflegen Sie von außen und nähren von innen – Schönheit und Wachstum zeigen sich in Haut wie Samt und Haar wie Seide.

**Aprikosenkerne** sind enge Verwandte der Mandel und haben ein identisches Fettsäurespektrum. Das Öl aus süßen Kernen (Plantage) schmeckt fruchtig-mandelig, das aus Bitterkernen von Wildsammlung nach Marzipan. Diese Öle lassen sich genauso anwenden wie das Mandelöl.

Öle aus Bitterkernen sind absolut gesund, unbedenklich und frei von Blausäure und Benzaldehyd. Bitterkerne enthalten Amygdaline, d.h. Benzaldehyd und Cyanid (Blausäure). Diese sind stabil an das Eiweiß der Kerne gebunden, verbleiben im ausgepressten Expeller (Ölkuchen) und wandern nicht in die Flasche. Cyanid wird z. B. durch Kauen und Einspeicheln der Kerne frei (enzymatische Hydrolyse).

### Fettsäuren:

gesättigte FS ca. 7 %

1-fach ungesättigte FS (Ölsäure = Omega 9) ca. 73 %

2-fach ungesättigte FS (Omega 6) ca. 20 %

# Fettbegleitstoffe:

viel Vitamin A, B, E, Kalium und Magnesium

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

Die Öle aus süßen Kernen sind mild im Geschmack, die aus Bitterkernen haben eine deutliche Marzipannote. Beide Arten eignen sich für Rohkostsalate, Dressings, Fonduesoßen, Dips, Desserts und Gebäck.

#### Schönheit

Oleofactum-Mandelöl ist ein ideales Hautpflege-Öl für alle Hauttypen jeden Alters. Es ist hervorragend geeignet für die Säuglingspflege oder als Reinigungs-, Massage- und Pflegeöl.