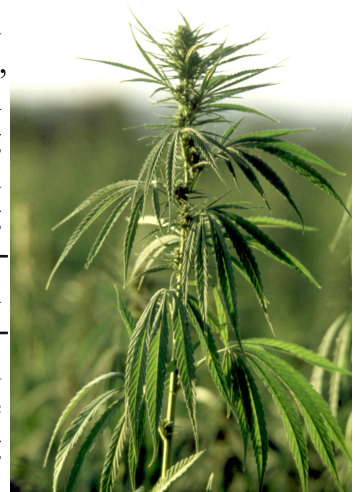


Hanföl aus geschälter Hanfsaat

Unser hochwertiges Hanföl weist eine einzigartige Fettsäurezusammensetzung auf und ist reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, insbesondere der Omega-3-Fettsäure Alpha-Linolensäure, die viele gesundheitsförderliche Wirkungen hat. Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren sind essenziell und müssen mit der Nahrung aufgenommen werden, da sie von unserem Körper nicht in ausreichender Menge gebildet werden. Von besonderer Bedeutung für einen gesunden Organismus ist das ideale Verhältnis von Omega-6- zu Omega-3-Fettsäuren. Mit dem Verhältnis von 3:1 unterstützen sie zahlreiche gesunderhaltene Stoffwechselprozesse, wie das Herz-Kreislaufsystem, die Gehirnentwicklung und einen normalen Bluthochdruck. Vitamin E ist ein Antioxidans und schützt die mehrfach ungesättigten Fettsäuren vor Oxidation, also dem Ranzigwerden des Hanföls. Zugleich ist Vitamin E im menschlichen Körper ein wichtiger Stoff, der als Radikalfänger antioxidative, entzündungshemmende und antibakterielle Eigenschaften hat. Hanföl sollte nicht erhitzt werden, da durch die Oxidation die mehrfach ungesättigten Fettsäuren und Vitamine geschädigt werden.



Produktion

Für unser Hanföl aus geschälter Saat europäischen Ursprungs verarbeiten wir ausschließlich Faserhanf (*Cannabis sativa*), der sehr niedrige THC-Gehalte (Tetrahydrocannabinol) enthält (THC <0,2%). Angebaut wird unser Hanf nach sehr hohen ökologischen EU-Standards in Österreich, Deutschland und Frankreich. Für eine garantiert nachvollziehbare Wertschöpfungskette liegen alle Produktionswege, vom Feld bis zum Endprodukt, in unseren Händen. Wir kennen unsere Bauern und Partner und verarbeiten die Hanfsaat direkt und exklusiv in Deutschland.



Durch vorherige Schälung der Hanfsaat, erhalten unsere Hanfprodukte eine besonders hohe Nährstoffqualität. Nach der Schälung werden die nährstoffreichen Hanfherzen schonend kaltgepresst und zu Hanföl und Hanfprotein verarbeitet. Als Endprodukt entsteht das naturreine Hanföl, das besonders reich an der mehrfach ungesättigten Omega-3-Fettsäure Alpha-Linolensäure (ALA) ist.

Möchten Sie den Newsletter abbestellen oder eine neue E-Mail-Adresse aufnehmen lassen, so schreiben Sie uns eine kurze Nachricht.

gustav heess gmbh mollenbachstr 29 D 71229 leonberg deutschland
tel +49 (0) 7152 2007-0 fax +49 (0) 7152 2007-100 marketing@heessoils.com

www.heessoils.com

Hanföl aus geschälter Hanfsaat

Eigenschaften unseres Öls

- nativ
- vegan
- kaltgepresst
- geschälte Hanfsaat „Hanfherzen“
- essentiellen Fettsäuren (Omega-6- und Omega-3-Fettsäuren) liegen in dem idealen Verhältnis von 3:1 vor, indem sie am besten von unserem Körper aufgenommen werden
- gentechnikfrei
- THC < 2,0 ppm

Nährwertangaben

Nährwerte	pro 100 g	pro Portion (1 EL = 10 g)	% pro Portion (1 EL = 10 g) *
Energie	3700 kJ/900 kcal	370 kJ/90 kcal	4 %
Fett	100 g	10 g	14 %
davon			
gesättigte Fettsäuren	11 g	1,1 g	6 %
einfach ungesättigte Fettsäuren	16,8 g	1,7 g	6 %
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	72,2 g	7,2 g	32 %
davon			
Linolsäure (Omega-6)	53,9 g	5,4 g	90 %
Alpha-Linolensäure (Omega-3)	15,8 g	1,6 g	79 %
Kohlenhydrate	0 g	0 g	0 %
davon Zucker	0 g	0 g	0 %
Eiweiß	0 g	0 g	0 %
Salz	0 g	0 g	0 %
Vitamin E	12,9 g	1,29 g	11 %

Referenzmenge pro Portion (10 g) für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8.400 kJ/2.000 kcal).

Quelle: Die analysierten Werte sind Durchschnittswerte und unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.

Möchten Sie den Newsletter abbestellen oder eine neue E-Mail-Adresse aufnehmen lassen, so schreiben Sie uns eine kurze Nachricht.

gustav heess gmbh mollenbachstr 29 D 71229 leonberg deutschland
tel +49 (0) 7152 2007-0 fax +49 (0) 7152 2007-100 marketing@heessoils.com

www.heessoils.com

Hanföl aus geschälter Hanfsaat

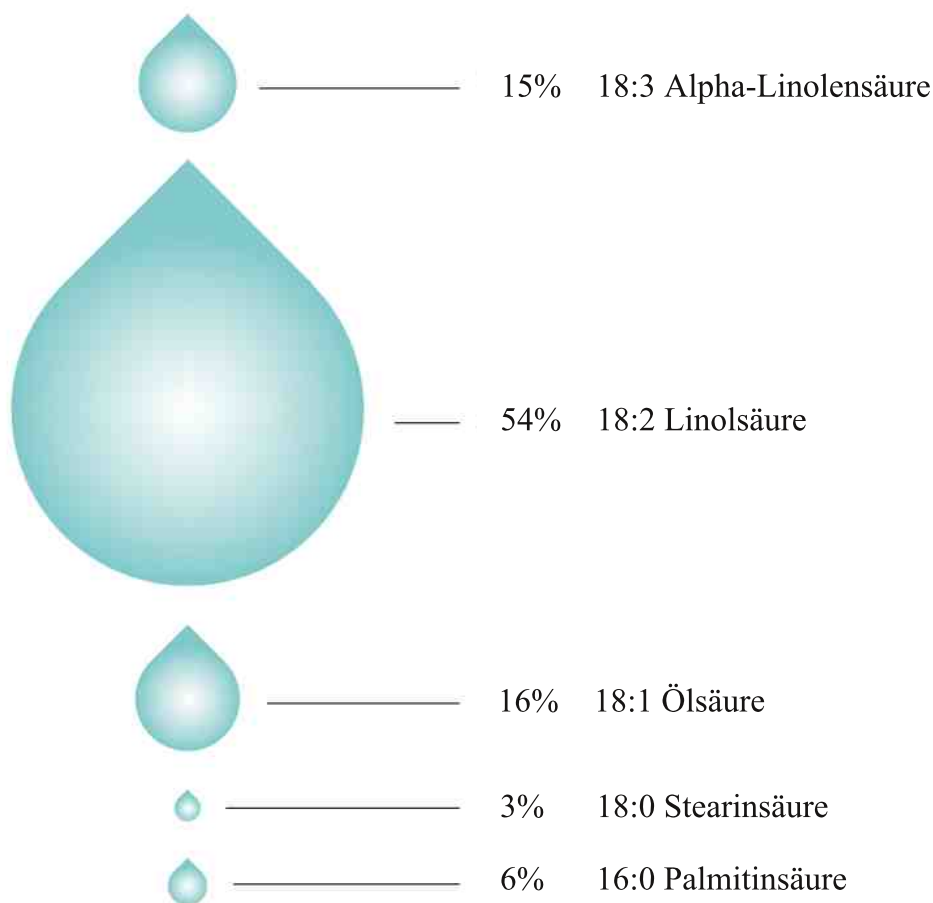
Mögliche zugelassene nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben

- hoher Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren
- hoher Gehalt an ungesättigten Fettsäuren
- hoher Gehalt an der Omega-3-Fettsäure Alpha-Linolensäure
- Quelle von Vitamin E

Quelle: Verordnung (EU) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel

Übersicht der Fettsäurezusammensetzung

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren machen mit ca. 70% den größten Anteil aus. Die essenziellen Omega-6- (Linolsäure) und Omega-3-Fettsäuren (Alpha-Linolensäure) liegen mit 3:1 in einem idealen Verhältnis vor.



Möchten Sie den Newsletter abbestellen oder eine neue E-Mail-Adresse aufnehmen lassen, so schreiben Sie uns eine kurze Nachricht.

gustav heess gmbh mollenbachstr 29 D 71229 leonberg deutschland
tel +49 (0) 7152 2007-0 fax +49 (0) 7152 2007-100 marketing@heessoils.com