



BIO Schwarzkümmelöl

nativ, kalt gepresst, aus kontrolliert biologischem Anbau in Ägypten

Bezeichnung des Lebensmittels:

BIO-Schwarzkümmelöl aus kontrolliert biologischem Anbau *
(*DE-ÖKO-003)

Zutaten:

100% kalt gepresstes naturreines BIO-Schwarzkümmelöl
– sortenrein – nativ aus kontrolliert biologischem Anbau in Ägypten
(DE-ÖKO-003)

Nettofüllmenge / Packungsgröße – Verpackungsart:

30 ml / PZN 03087964 / Lichtschutzglas-Tropfflasche
50 ml / PZN 04132974 / Lichtschutzglas-Tropfflasche
100 ml / PZN 04132980 / Lichtschutzglas-Tropfflasche
500 ml / PZN 04132997 / Lichtschutz-Glasflasche
1000 ml / PZN 03087970 / (= 2 x 500 ml Lichtschutz-Glasflasche mit Ausgießer)

Aufbewahrung und Haltbarkeit: Kühl und lichtgeschützt lagern. Nach Anbruch gut verschlossen, kühl und dunkel und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

Ursprungsland: Ägypten

Die BIO-Schwarzkümmelsaat „Nigella sativa“ (zu 100% aus Ägypten), die Bio-Pressung und Abfüllung sind gemäß EU-ÖKO-Verordnung BIO-zertifiziert durch die ÖKO-Kontrollstelle DE-ÖKO-003.

Empfehlung für den Verzehr: Erwachsene und Jugendliche ca. 2 Teelöffel pro Tag
(1 Teelöffel entspricht ca. 25 Tropfen)

Nährwertdeklaration	pro Portion (2 Teelöffel) ca. 3,6 g	pro 100 g
Energie	133 kJ / 32 kcal	3700 kJ / 900 kcal
Fett	3,60 g	100,00 g
davon – gesättigte Fettsäuren	0,50 g	14,00 g
– einfach ungesättigte Fettsäuren	0,90 g	24,00 g
– mehrfach ungesättigte Fettsäuren	2,30 g	63,00 g
Kohlenhydrate	0,00 g	0,00 g
davon – Zucker	0,00 g	0,00 g
– Eiweiß	0,00 g	0,00 g
– Salz	0,00 g	0,00 g

Kontrolliert hochwertige BIO-Qualität von Dynamis Bio-Schwarzkümmelöl

- Werterhaltend gewonnen durch erste kalte Pressung aus den sonnengereiften Samen des Ägyptischen BIO-Schwarzkümmel „Nigella sativa“.
- 100% pures BIO-SCHWARZKÜMMELÖL DYNAMIS mit reichhaltigem Aroma, unverwechselbar typisch würzigem Geschmack und intensiver Farbe.
- Regelmäßige unabhängige und freiwillige Qualitätskontrollen verbunden mit den EU-Öko-Kontrollen und die sorgfältige Auswahl der Bio-Schwarzkümmelsaat, sowie faire Handelsbeziehungen bis in die Anbaugelände sorgen für hochwertige Qualität.