Sonnenblumenöl bio desodoriert HIGHOLEIC

Bei High-Oleic-Sonnenblumen handelt es sich um eine besondere Züchtung der Sonnenblume mit einem Ölsäure-Anteil von etwa 75-93 %. Das Öl aus den Sorten mit 75 - 90 % wird überwiegend in der Ernährung eingesetzt. Aufgrund des hohen Anteils an einfach ungesättigter Fettsäure und des geringen Anteils mehrfach ungesättigter Fettsäuren zeichnet sich dieses Öl durch eine sehr hohe Hitze- und Oxidationsstabilität aus. Daher eignet es sich sehr gut zum Braten und Frittieren. Die Standzeiten in der Fritteuse sind deutlich erhöht, darüber hinaus wird es praktisch nicht mehr ranzig.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	3766 kj
Brennwert kcal	900 kcal
Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	8.2 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfit	Nein

Weichtiere	Nein
Cashews	Nein
Dinkel	Nein
Gerste	Nein
Hafer	Nein
Hybridstämme	Nein
Kamut	Nein
Macadamia	Nein
Mandeln	Nein
Paranüsse	Nein
Pekanüsse	Nein
Pistazien	Nein
Roggen	Nein
Haselnüsse	Nein
Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein