



Haselnuss Öl

Artikel-Nr.: 03890371

Zustand: Neuer Artikel

200ml

11,20 € inkl. MwSt.

Menge

1



MEHR INFOS

Ideal zur Pflege vor und nach Sonnenbelastung,
als Massageöl nach Bad und Sauna,
und zur Pflege trockener und spröder Haut.

Ebenfalls gut bei Schründen haut, Hornhaut und zur Narbenpflege.

Herkunft und Eigenschaften:

Haselnussöl wird aus den Kernen (Nüssen) des Haselnussstrauches (*Corylus avellana* L.) durch Pressen gewonnen (kalt gepresstes Haselnussöl). Das so gewonnene Öl wird in der Regel der Raffination zugeführt (raffiniertes Haselnussöl).

Der in Europa bis nach Kleinasien weit verbreitete Haselnussstrauch wurde schon in frühester Zeit wegen seiner ölhaltigen Samen (Nüsse) kultiviert und dient als Nahrungsmittel. Die Hauptanbaugebiete des in nördlichen Klimaten kultivierten Haselnussstrauches sind Italien, Spanien und die Türkei.

Das gelb bis gelbbraune, klare, nussartigen Geruch und Geschmack aufweisende, sehr stark ölsäurereiche Haselnussöl wird durch Pressen der zerkleinerten Haselnüsse (Ölgehalt 58–68 %) gewonnen (kalt gepresstes Haselnussöl) und in der Regel anschließend raffiniert (raffiniertes Haselnussöl). Der weitaus größte Teil der erzeugten Haselnüsse wird entweder roh verzehrt oder dient gemahlen als Backzutat, Schokoladenzusatz, Süßigkeiten (Nougat und Krokant) und Speiseeis. Die Erzeugung von Haselnussöl hat demgegenüber eine untergeordnete Bedeutung.

Verwendung:

Wie bei allen Nussölen werden hierzu häufig die für andere Zwecke nicht einsetzbaren Kerne, Bruch etc. verwendet. Das wegen des hoch ungesättigten Charakters wenig haltbare Öl (wird schnell ranzig) dient in der Lebensmittelindustrie als Backöl, vereinzelt wird kalt gepresstes Haselnussöl als Speiseöl (Verfeinern von Salaten) eingesetzt. In der Kosmetik wird es im Bereich der pflegenden Kosmetik (Salben, Cremes, Shampoos) eingesetzt.

Rein pflanzliches Öl. *INCI: Corylus Avellana Nut Oil*

Ohne Lösungsmittel, Konservierungsmittel und Erdölfette (Paraffine).

Kühl aufbewahren.

REVIEWS

No customer reviews for the moment.

Direkt zu 