

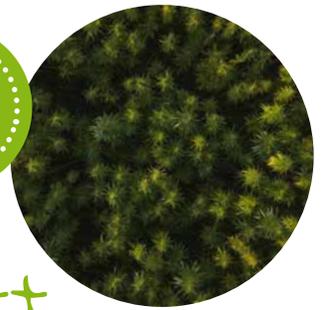
Schellköpfinger  
**Hanföl**



Weitere Infos:  
Heinrich Hobelsberger  
Schellköpfig • Passau  
Tel. 0851 4907598  
[www.schellkoepfig.de](http://www.schellkoepfig.de)



# Hanföl



## Herstellung



100 % Bio-Hanfsamen

+



schonende Kaltpressung

=



Hanföl & Presskuchen

## Verwendung

### In der kalten Küche

Durch den nussig-feinen Geschmack ist Hanföl besonders geeignet...

- für Salatdressings
- für Brotaufstriche und Dips
- ins Müsli
- zum Würzen von Speisen und Verfeinern von Gerichten (nicht hoch erhitzen)

### Als Futterzusatz für Tiere

Die Omega-Fettsäuren haben sehr positive Auswirkungen auf das Fell (Fellwechsel), die Haut und die Verdauung der Tiere (Pferd, Hund, Katze u.v.m.)

### Naturkosmetik

Für die Herstellung von Hautcremes, Seifen, Lippenpflegeprodukten, Badeölen, Peelings, etc.



- biologisch erzeugt
- frei von Zusatzstoffen
- vegan
- glutenfrei



## Fit mit Fett

Ungesättigte Fettsäuren wirken sich positiv auf das Herz-Kreislaufsystem aus und dienen als Vorstufen für Botenstoffe und Gewebshormone. Besonders  $\Omega$  3-Fettsäuren tragen zur Bildung entzündungshemmender Fetthormone bei und werden zum Aufbau von Zellmembranen benötigt.

15 ml Hanföl / Tag deckt den Tagesbedarf an essentiellen Fettsäuren, die der Körper braucht, jedoch nicht selbst herstellen kann  $\Rightarrow$  müssen mit der Nahrung aufgenommen werden

### Reich an ungesättigten Fettsäuren

$\Omega$	ungesättigt	Fettsäure	% des gesamten Fettgehalts
$\Omega$ 3	3-fach	$\alpha$ -Linolensäure	23
$\Omega$ 6	2-fach	Linolsäure	55
$\Omega$ 6	3-fach	$\gamma$ -Linolensäure GLA	3
$\Omega$ 9	1-fach	Ölsäure	10

Optimales Fettsäureverhältnis von  $\Omega 6 : \Omega 3$  **2,5 : 1**

### Mineralstoffe:

Kalzium | Magnesium | Eisen | Mangan | Kupfer | Zink

**Antioxidantien:** Vitamin E/Tocopherol ca. 80 mg/100g  
Beta-Carotin (Vitamin A) Chlorophyll

