

Hanföl



Hanföl wird gern als das wertvollste Speiseöl bezeichnet. Auch ohne THC (Tetrahydrocannabinol). Die Hanfnuss, aus der das Öl gepresst wird, würde eh nur Spuren von THC enthalten. Dafür liefert Hanföl mit fast 80% Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren (hauptsächlich Omega 6 und Omega 3) im optimalen 3:1 Verhältnis diese essentiellen Fettsäuren.

Geschmack Frisch kaltgepresstes Hanföl ist deutlich grün gefärbt durch das enthaltene Chlorophyll, schmeckt mild nussig und sein Geruch erinnert an frische Kräuter.

Verwendung Hanföl ist für die kalte Küche geeignet und sollte nicht über 60 Grad erhitzt werden. Als Salatöl, über das Müsli oder nach dem Kochen über Gemüse gegeben, verfeinert den Geschmack und ist gesund. Auch mal ein Esslöffel pur geniessen ist einen Versuch wert.

Haltbarkeit und Lagerung Hanföl, dunkel und gekühlt gelagert, ist ungeöffnet ca. 12-15 Monate haltbar. Nach Anbruch sollte Hanföl innerhalb von ca. 8 Wochen verbraucht werden.

Zusammensetzung

Brennwert kJ/kcal	3700/900
Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	10 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	15 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	75 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Gut zu wissen Erst mit der Züchtung von praktisch THC-freien Sorten ist der Anbau von Hanf wieder erlaubt. Allerdings müssen die Landwirte einige Auflagen erfüllen. So muss der Anbau beantragt und während der Vegetationszeit ständig überwacht werden. Mehrere vorgeschriebene Analysen müssen die THC-Freiheit nachweisen bevor der Hanf in den Verkehr gebracht werden darf.

Wir beziehen unseren Hanf von Bio-Bauern aus der Region der Schwäbischen Alb.

Wir bieten folgende Größen an:

- 100 ml
- 250 ml
- 500 ml