

Artikelnummer CHARISMA	21078	21079
Marken-Bezeichnung	Bergland	Bergland
Artikelbezeichnung	Schwarzkümmel-Öl bio	Schwarzkümmel-Öl bio
Bio-Herkunft	Ägyptische Landwirtschaft	Ägyptische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-013	DE-ÖKO-013
GTIN/EAN	4015184210783	4015184210790
ausgelobter Inhalt	50	100
Einheit für ausgelobten Inhalt	ml	ml
Pharmazentralnummer	10217226	10217232
Zutatenliste	Schwarzkümmel-Öl*	Schwarzkümmel-Öl*
ZutatenErgaenzung	*Aus kontrolliert ökologischem Landbau	*Aus kontrolliert ökologischem Landbau
Nährwertbezug	100 g	100 g
Brennwert kj	3700	3700
Brennwert kcal	900	900
Eiweiss g	0	0
Kohlenhydrate g	0	0
KZucker g	0	0
Fett g	100	100
FGesFettsaeure g	16	16
FEinfachUngesFettsaeure g	26	26
FMehrfachUngesFettsaeure g	58	58
Salz g	0	0
Gluten	N	N
Soja	N	N
Sellerie	N	N
Erdnuesse	N	N
Sesam	N	N
Schalenfruechte	N	N
Lupine	N	N
Senf	N	N
Ei	N	N
Milch	N	N
Krebstiere	N	N
Fisch	N	N
Weichtiere	N	N
Schwefeldioxid	N	N
Hefefrei	J	J
vegetarisch	J	J
vegan	J	J
laktosefrei	J	J
ohneZuckerzusatz	J	J
Verzehrempfehlung	Empfohlen werden 3 x täglich 25 Tropfen vor oder zu den Mahlzeiten. Die ideale Verzehrdauer liegt bei 4-6 Monaten. Eine Tagesportion enthält 2,5 ml Öl.	Empfohlen werden 3 x täglich 25 Tropfen vor oder zu den Mahlzeiten. Die ideale Verzehrdauer liegt bei 4-6 Monaten. 1 Tagesportion enthält circa 2,5 ml Öl.
Anwendungshinweise	Kühl und vor Licht geschützt aufbewahren.	Kühl und vor Licht geschützt aufbewahren.
Qualitätsmerkmale	hoher Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren 100% naturrein kalt gepresst Stammpflanze Nigella sativa aus Ägypten	hoher Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren 100% naturrein kalt gepresst Stammpflanze Nigella sativa aus Ägypten
Produkttext	Schwarzkümmel ist eine Gewürzpflanze, die überwiegend im orientalischen Raum angebaut wird. Dort ist Schwarzkümmel seit 3000 Jahren ein geschätztes und bewährtes Lebensmittel. Das durch schonende Kaltpressung der Samen gewonnene Öl ist reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren.	Schwarzkümmel ist eine Gewürzpflanze, die überwiegend im orientalischen Raum angebaut wird. Dort ist Schwarzkümmel seit 3000 Jahren ein geschätztes und bewährtes Lebensmittel. Das durch schonende Kaltpressung der Samen gewonnene Öl ist reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren.