

Bio Schwarzkümmelöl, kalt gepresst, 250 ml

CHF 23.75

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- 100 % kaltgepresst – ohne Zusatzstoffe, in lichtgeschützter Glasflasche
- Aromatisch bitter-würzig – ideal für orientalische und mediterrane Speisen
- Reich an ungesättigten Fettsäuren – natürliche Omega-6-Quelle

Beschreibung

Schwarzkümmelöl in Bio-Qualität – für bewussten Genuss & kreative Küche

Suchst du nach einem hochwertigen, aromatischen Speiseöl mit mediterraner Note? Dann ist das Bio Schwarzkümmelöl von [Spinnrad](#) genau das Richtige für dich. Es vereint ein feinherbes, bitter-würziges Aroma mit wertvollen, natürlichen Inhaltsstoffen wie ungesättigten Fettsäuren und Vitaminen. Ob als orientalisches Würzöl, Dressing-Zutat oder Küchenklassiker – mit diesem kaltgepressten Öl aus der Nigella sativa Pflanze bringst du Abwechslung und Qualität in deine Küche.

Würzig, vielseitig, naturrein – das kann unser Bio Schwarzkümmelöl

Unser kaltgepresstes Bio Schwarzkümmelöl wird aus den Samen der Nigella sativa schonend gewonnen und überzeugt durch seinen markant bitter-würzigen Geschmack sowie seine leuchtend gelblich-grüne Farbe. Dank seiner natürlichen Bio-Qualität und der unraffinierten Herstellung enthält es einen hohen Anteil an essentiellen Fettsäuren, wie Linolsäure (Omega-6) und Ölsäure, sowie Vitamin E – perfekt für eine ausgewogene Ernährung.

Das naturbelassene Pflanzenöl eignet sich hervorragend als aromatische Ergänzung für kalte Speisen: Beträufle Feta, verfeinere Dips oder nutze es als besondere Salatöl-Komponente. Auch als Dip für Fladenbrot oder orientalische Gerichte bringt es ein einzigartiges Aroma auf deinen Teller. Dabei ist es 100 % vegan und frei von Zusatzstoffen – echtes Geschmackserlebnis in Bio-Lebensmittelqualität.

Was steckt in unserem Spinnrad Bio Schwarzkümmelöl?

- **Nigella sativa Samen (Schwarzkümmel)** – hochwertiger Ursprung
- **Kaltgepresst & unraffiniert** – maximale Nährstofferhaltung
- **Omega-6-Fettsäuren (Linolsäure)** – natürlicher Bestandteil
- **Ölsäure & Vitamin E** – wertvolle Inhaltsstoffe für deine Ernährung
- **Keine Zusatzstoffe** – naturrein, vegan, in lichtgeschützter Glasflasche

So verwendest du unser Bio Schwarzkümmelöl in deiner Küche

Bio Schwarzkümmelöl ist ein aromatisches Speiseöl, das du am besten kalt verwendest, um die wertvollen Inhaltsstoffe zu erhalten. Ideal zum Verfeinern von:

- Salaten & Vinaigrettes
- Orientalischen Dips & Brotaufstrichen
- Marinaden für Feta oder Grillgemüse
- Eintöpfen & Saucen

Dosierungstipp: Bereits wenige Tropfen genügen, um deinem Gericht eine intensive Note zu verleihen. Unser Tipp: Kombiniere es mit Zitrone, Knoblauch und frischen Kräutern für ein mediterranes Geschmackserlebnis.

Mehr als ein Speiseöl – auch in der Kosmetik vielseitig einsetzbar

Schwarzkümmelöl ist nicht nur in der Küche beliebt, sondern auch ein geschätzter Bestandteil in [selbstgemachter Kosmetik](#). Es enthält Antioxidantien, Vitamin C und E sowie ätherische Öle, die sich ideal zur Pflege von Haut, Haaren und Nägeln eignen. Du kannst es als Basisöl in:

- [Hautlotionen & Cremes](#)
- Gesichtsmasken & Peelings
- [Shampoos & Haarkuren](#)
- [Badezusätzen & Ölen](#)

verwenden. Für dein persönliches Wellness-Ritual – natürlich und effektiv.

Bio Schwarzkümmelöl von Spinnrad – Jetzt entdecken und genießen!

Gönn dir naturreinen Geschmack mit unserem hochwertigen Bio Schwarzkümmelöl! Kaltgepresst, aromatisch und vielseitig einsetzbar – ob in der Küche oder für dein nächstes DIY-Kosmetikprojekt. Überzeuge dich selbst von der Qualität und Vielseitigkeit dieses besonderen Würzöls.

Über Spinnrad – Mach was Gutes

Seit Jahrzehnten steht [Spinnrad](#) für natürliche Produkte rund um [DIY-Kosmetik](#), [gesunde Ernährung](#) und ideale Lösungen für [Haus & Garten](#). Ob hochwertige [Pflanzenöle](#), [Pflegekcosmetik](#), [ätherische Öle](#), [Zimtprodukte](#) oder Zubehör für dein Zuhause – bei uns findest du alles, was du für eine bewusste Lebensweise brauchst. Transparenz, Qualität und Vertrauen sind für uns selbstverständlich – das spürst du bei jedem Produkt.

FAQs zum Bio Schwarzkümmelöl

1. Ist das Bio Schwarzkümmelöl von Spinnrad zum Braten geeignet?

Nein, es sollte nicht erhitzt werden. Verwende es ausschließlich kalt, z. B. für Salate oder Dips.

2. Woher stammt das Schwarzkümmelöl?

Unser Öl wird aus den Samen der Nigella sativa Pflanze gewonnen – traditionell angebaut und schonend verarbeitet.

3. Wie lange ist das Schwarzkümmelöl haltbar?

Bei lichtgeschützter und kühler Lagerung ist das Öl mehrere Monate haltbar. Nach dem Öffnen innerhalb weniger Wochen verbrauchen.

4. Kann ich das Schwarzkümmelöl auch zur Hautpflege verwenden?

Ja! Es eignet sich hervorragend als Basisöl für selbstgemachte Pflegeprodukte wie Cremes, Masken oder Ölbäder.

Inhaltsstoffe

Schwarzkümmelöl kaltgepresst, Bio, Kann Spuren von Nüssen enthalten.

Nährwerte

	pro 100 g
Brennwert	3700 kJ (900 kcal)
Fett	99,80 g
davon gesättigte Fettsäuren	15 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g
Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000kcal)	

Mehr Informationen

Artikelnummer	002201060
Eigenschaften	Bio
Variante	250 ml
PZN Number	19878604
Signal Wort	Nein
EAN	4260658894031
Package Amount	250.000000

