

Was macht kaltgepresstes Hanföl so wertvoll?

Nach vielen Jahren der Vergessenheit wird **Hanf** heutzutage wieder **europaweit** auf rasch zunehmenden Flächen angebaut und zu einer schon respektablen Produktpalette verarbeitet.

Weil sich die Hanfpflanze **problemlos biologisch** kultivieren lässt und eine beinahe unüberschaubare Vielzahl an sowohl umweltverträglichen, wie wirtschaftlichen Verwertungsmöglichkeiten bietet, dürfen wir beim **Hanfanbau** guten Gewissens von einer eigentlichen **Oeko - Wirtschaft** sprechen. Nebst den ökologischen Aspekten weist die Pflanze **eminente ernährungsphysiologische und therapeutische Eigenschaften** auf.

Unser **Hanföl** ist ein **Qualitätsspeiseöl** mit charakteristisch nussigem Geschmack und charakteristisch grüner Farbe. Es enthält weder Eiweisse, Kohlenhydrate oder Cholesterine. Es liefert dafür in hohen Mengen die essentiellen Fettsäuren Linolsäuren und alpha-Linolsäure, die der menschliche Organismus nicht selbst synthetisieren kann und deshalb über die Nahrung aufgenommen werden muss. **Hanföl** ist überdies das einzige bekannte Speiseöl, welches die **gamma-Linolsäure** enthält und kann als solches in den normalen Speiseplan integriert werden. Seine einzigartige **ausgewogene Fettsäurezusammensetzung** und seine **allgemeine gesundheitsfördernde Wirkung** auf den gesamten Organismus prädestinieren es zum wirkungsvollen Ergänzungsnahrungsmittel bei den meisten Diäten, und sein feiner Geschmack bereichert unsere Alltagsküche um reizvolle Varianten, wobei es vorwiegend in der kalten Küche zur Anwendung kommen soll, da Erwärmen über 40° seinen wertvollen Fettsäureaufbau beeinträchtigt.

Durch unser **Kaltpressung** bleiben die wertgebenden Bestandteile erhalten; die wichtigsten sind dabei die:

- mehrfach ungesättigte Fettsäuren (79%),**
- Linolsäure (57%),**
- alpha - Linolensäure (17%),** sowie die überaus selten vorkommende
- gamma - Linolensäure (2.9%),** dazu kommen ein hoher Gehalt an
- Vitamin E(10mg/100g)** mit seiner Wirkung als

natürliche Antioxydants, dass das Öl ohne weitere Zusätze über **mindestens 12 Monate** haltbar macht. sowie Spurenelemente und Mineralien.

Wir betreiben einen permanenten hohen analytischen und produktionstechnischen Aufwand zur Sicherung unserer herausragenden Qualität und arbeiten hierbei mit renommierten Laboren und Forschungsinstituten im In- und Ausland zusammen.

Die medizinische Forschung und verschiedene Untersuchungen (**keine Tierversuche!**) weisen immer weitere Anwendungsbereiche und Erfolge bei der **Behandlung mit Hanföl**, respektive mit auf Hanföl basierenden Produkten auf, so z.B. bei:

Herz-/Kreislaufbeschwerden (Cholesterinsenkung), Neurodermitis, Psoriasis, Prämenstruellem Syndrom, Rheumatoider Arthritis, Diabetischer Neuropathie, Allgemeinen chronischen Entzündungen, usw.

Zu Ihrer weitergehenden Information empfehlen wir Ihnen gerne die umfassend recherchierte und leicht verständlichen Bücher **Cannabis als Heilmittel** und **Hanfsamen und Hanföl**.

Wir wünschen Ihnen einen gesunden Appetit und gute Gesundheit