

## **Info zur Leinölgewinnung von Bruno Zimmer (Auszug):**

**Unser familiengeführter Lebensmittelbetrieb, welcher nur Produkte ohne chemische Zusätze herstellt, hat u.a. auch jahrelange Erfahrung mit der Gewinnung von Leinöl, wobei wir ausschließlich Leinsaat aus kontrolliert biologischem Anbau in bester Qualität auswählen.**

**Wir gehören sowohl der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) wie auch der DGF (Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft) an.**

- 1. Die Auswahl der Leinsaat erfolgt durch unser firmeneigenes Labor, welches mit zwei Laborantinnen und einem Arzt besetzt ist.**
- 2. Nur nach dem Mustergutbefund einer Vorabprobe wird die BIO-Leinsaat, die auf unsere vorgegebene Parameter (Säurezahl, Peroxidzahl, Rückstände von Herbiziden und Insektiziden) untersucht wurde, geordert.**
- 3. Das Wissen darum, dass sich viele kranke Menschen mit Leinöl behandeln, hat uns bewogen unabhängig von der Herkunft nur die absolut beste, keimfähige, gesunde und nicht manipulierte Leinsaat weltweit zu suchen, vorrangig in Europa, Kanada und Südamerika. Wegen klimatischer Bedingungen entspricht die europäische Ware leider nicht immer unseren strengen Vorgaben.**
- 4. Leinöl hat drei Feinde: Licht, Wärme und Sauerstoff. Aus diesem Grund gewinnen wir das Öl im Omega-Safe®-Verfahren (eingetragenes Markenzeichen), welches von uns entwickelt wurde, um die vorgenannten Faktoren vom Leinöl fernzuhalten.**
- 5. Da in unserem Betrieb immer ein Ölmüller anwesend ist, erfolgt die Pressung bei niedriger Auslauftemperatur in der Nacht. Morgens wird das nur wenige Stunden zuvor gewonnene Leinöl im Vakuum von Feststoffen (Schalen- und Saatanteilen) befreit.**
- 6. Ebenfalls unter Vakuum erfolgt unmittelbar danach das Abfüllen des Öles in dunkle, sauerstofffreie Glasflaschen. Direkt nach der Abfüllung geht das Öl in den Versand.**

**Wenn Sie weitere Fragen haben, kontaktieren Sie uns. Wir geben Ihnen gerne Auskunft.**