

Aprikosenkernöl

Das besondere Öl



Aprikosenkernöl enthält insbesondere Öl-, Linol- und Palmitinsäure.

Qualitäten & Verwendung

Wir führen Aprikosenkernöl in den folgenden Qualitäten für Sie

Art.-Nr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
216030	Aprikosenkernöl raffiniert	Ja		Ja
216020	Aprikosenkernöl kaltgepresst	Ja	Ja	
216122	Bio Aprikosenkernöl raffiniert	Ja		Ja
216120	Bio Aprikosenkernöl kaltgepresst	Ja	Ja	



Aprikosenkernöl

Das besondere Öl



Aprikosenbaum & Aprikosenfrucht

Aprikosenkernöl wird auch häufig der Einfachheit halber Aprikosenöl genannt. Dabei wird das Öl nicht aus der Frucht, sondern aus dem Kern gewonnen. Die Samen der Aprikose (*Prunus armeniaca*) werden Aprikosenkerne genannt. Die Aprikose wird je nach Region auch Marille oder Malete genannt. Die Aprikose gehört in der Familie der Rosengewächse zur Untergattung *Prunus*.

Der Aprikosenbaum erreicht meist eine Wuchshöhe von bis zu 6 Metern. Die gestielten Laubblätter der Aprikose sind 5 – 10 cm lang und 3 – 7 cm breit. Die Steinfrucht der Aprikose hat einen Durchmesser von 4 – 8 cm und ist meist kugelig und fein behaart. Das Fruchtfleisch lässt sich gut vom bis zu 3 cm langen Aprikosenkern lösen. Aromatisch und inhaltlich ist das Aprikosenöl dem Mandelöl sehr ähnlich, weshalb beide Öle auch für ähnliche Zwecke verwendet werden können.



Aprikosenkernöl

Das besondere Öl

Anbau & Ertrag

Der Aprikosenbaum wird heute bevorzugt im Mittelmeergebiet, in Ungarn, Südafrika, Australien und der USA (Kalifornien und Utah) angebaut.

Hauptanbaugebiete sind aktuell mit großem Abstand die Türkei gefolgt von Usbekistan, Italien und Algerien.

Hintergrund / Geschichte

Bei einer Ausgrabung in Armenien wurden Aprikosenkerne aus der Kupferzeit entdeckt. Daher wird Armenien als ursprüngliche Heimat vermutet. Andere Quellen wiederum besagen, dass die Aprikose um 3.000 vor Christus zuerst in Indien oder China kultiviert wurde. Die Aprikose wurde in Europa für lange Zeit für Aphrodisiaka gehalten. In China steht die Aprikose als Symbol sowohl für die weibliche Schönheit als auch für den Kinderwunsch.



Aprikosenkernöl

raffiniert

**Artikelnummer:**

216030

INCI Bezeichnung:

Prunus Armeniaca Kernel Oil

CAS Nummer:

68650-44-2 / 72869-69-3

Botanischer Name:

Prunus Armeniaca

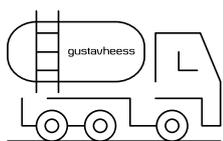
Verwendung:

Kosmetik, Pharmazie

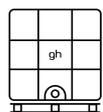
Zertifizierungen:

NATRUE

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



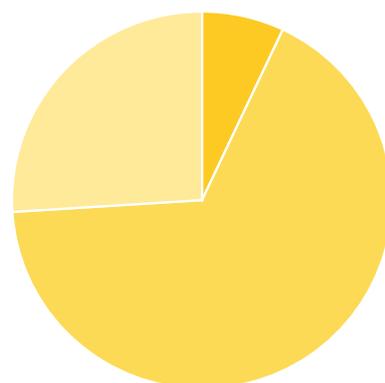
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	7 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	67 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	26 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	3 – 10 %
C18:1 Ölsäure	54 – 70 %
C18:2 Linolsäure	20 – 35 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Aprikosenkernöl

raffiniert

Gustav Heess

Aprikosenkernöl raffiniert

Unser raffiniertes Aprikosenkernöl stammt von Aprikosenbäumen, die in kleinbäuerlichen Plantagen vor allem an Hängen und Hochebenen angebaut werden, um Spätfröste durch Kaltluftansammlungen in den Tälern zu vermeiden. In den ersten Jahren wird der Raum zwischen den Bäumen für den Anbau von Gemüse, Getreide oder auch Apfelbäumen genutzt, was die Vielfalt erhöht, die Bodenbeschaffenheit verbessert und die Widerstandsfähigkeit gegen Schädlinge und Krankheiten erhöht. Verschiedene Wild- und Honigbienenarten sorgen im Frühjahr für die Bestäubung der Aprikosenbäume.

In den Monaten Juli und August werden die reifen Aprikosen von Hand oder maschinell geerntet. Um die Früchte vor Beschädigungen zu schützen, werden Stoff- oder Plastikplanen unter die Bäume gelegt. Anschließend werden die Aprikosen zwei bis drei Tage in der Sonne vorgetrocknet, bevor die Kerne von Hand vom Fruchtfleisch getrennt werden. Das Fruchtfleisch wird weiter getrocknet und als Trockenobst verkauft.

Die gewonnenen Aprikosenkerne werden kalt gewaschen und zwischen zwei Walzen zerkleinert, um sie von den Schalen zu trennen. Die Schalen werden anschließend als Brennstoff verwendet, während die mandelähnlichen Kerne entweder direkt in der Lebensmittelindustrie verwendet oder zur Ölgewinnung aufbereitet werden. Das Öl wird durch Pressen mit einer mechanischen Expellerpresse gewonnen, raffiniert und mehrfach gefiltert, um natürliche Rückstände zu entfernen. Der dabei entstehende Presskuchen wird als Tierfutter verwendet, was das Verfahren besonders nachhaltig macht.

Nachdem das hochwertige Öl seinen Weg nach Deutschland gefunden hat, erreicht es unseren Hauptsitz in Leonberg. Dort durchläuft das raffinierte Aprikosenkernöl strenge Kontrollen durch unser nach DIN ISO 17025 akkreditiertem Labor, um sicherzustellen, dass nur die beste Qualität an unsere Kunden weitergegeben wird.



Aprikosenkernöl

raffiniert

Verwendung

- Einsatz als Basisöl bei sensibler und reifer Haut
 - Dank des hohen Vitamin-E Gehalts kann es Falten vorbeugen und die Haut frischer und straffer erscheinen lassen
 - Eignet sich hervorragend für Massagen, da es schnell in die Haut einzieht und eine hautlindernde Wirkung hat
 - Kann als Feuchtigkeitsspender für die Haare verwendet werden, um Glanz und Geschmeidigkeit zu fördern
-
- Wird häufig bei Depressionen, Durchfall und Entzündungen der Schleimhäute eingesetzt
 - Der hohe Gehalt an Vitamin B17 kann Bluthochdruck senken

Kosmetik

Pharmazie



Aprikosenkernöl

kaltgepresst

**Artikelnummer:**

216020

INCI Bezeichnung:

Prunus Armeniaca Kernel Oil

CAS Nummer:

68650-44-2 / 72869-69-3

Botanischer Name:

Prunus Armeniaca

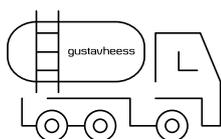
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

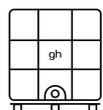
Zertifizierungen:

NATRUE

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



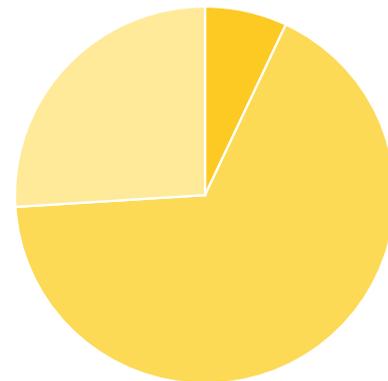
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	7 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	67 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	26 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	3 – 10 %
C18:1 Ölsäure	54 – 70 %
C18:2 Linolsäure	20 – 35 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Aprikosenkernöl

kaltgepresst

Gustav Heess

Aprikosenkernöl kaltgepresst

Die Aprikosenbäume für unser kaltgepresstes Aprikosenkernöl werden in kleinbäuerlichen Plantagen angebaut. Diese befinden sich überwiegend an Hängen und auf Hochebenen, um Kaltluftansammlungen in den Tälern und damit Spätfröste zu vermeiden. Die Fläche zwischen den Bäumen wird in den ersten Jahren für den Anbau von Gemüse, Getreide oder Apfelbäumen genutzt, um die Artenvielfalt zu fördern, die Bodenqualität zu verbessern und die Widerstandsfähigkeit gegen Schädlinge und Krankheiten zu erhöhen. Die Bestäubung der Aprikosen erfolgt im Frühjahr durch Wild- und Honigbienen.

In den Monaten Juli und August werden die Aprikosen geerntet, indem die reifen Früchte von Hand oder maschinell von den Bäumen geschüttelt werden. Um die Aprikosen vor Beschädigungen zu schützen, wird der Boden mit Stoff- oder Plastikplanen abgedeckt. Die reifen Aprikosen werden dann zwei bis drei Tage in der Sonne getrocknet und die Kerne von Hand vom Fruchtfleisch getrennt. Das Fruchtfleisch wird weiter getrocknet und schließlich als Trockenobst verkauft.

Die Aprikosenkerne werden mit kaltem Wasser gewaschen und anschließend mit zwei gegenläufigen Walzen gebrochen, um die wertvollen Kerne von den äußeren Schalen zu trennen. Als Nebenprodukt werden die Schalen als Brennstoff verwendet, während die ölhaltigen Kerne teils direkt in die Lebensmittelindustrie gehen, teils zur Ölgewinnung genutzt werden. Das Öl wird mit einer mechanischen Expellerpresse aus den Kernen kalt gepresst und anschließend gefiltert, um natürliche Rückstände zu entfernen. Der dabei entstehende Presskuchen wird als Tierfutter verwendet, um die Produktion so nachhaltig wie möglich zu gestalten.

Strenge Analysen in unserem nach DIN ISO 17025 zertifizierten Labor bestätigen die hohe Qualität und Reinheit unseres kaltgepressten Aprikosenkernöls und machen es zu einem besonders geschätzten Öl im Lebensmittel- und Kosmetikbereich.



Aprikosenkernöl

kaltgepresst

Verwendung

- Einsatz als Basisöl bei sensibler und reifer Haut
 - Dank des hohen Vitamin-E Gehalts kann es Falten vorbeugen und die Haut frischer und straffer erscheinen lassen
 - Eignet sich hervorragend für Massagen, da es schnell in die Haut einzieht und eine hautlindernde Wirkung hat
 - Kann als Feuchtigkeitsspender für die Haare verwendet werden, um Glanz und Geschmeidigkeit zu fördern
-
- Wird zur Herstellung von Dessertsaucen oder Desserts verwendet
 - Verleiht Süßspeisen und Salatsaucen eine edle Note

Kosmetik

Lebensmittel



Bio Aprikosenkernöl

raffiniert

**Artikelnummer:**

216122

INCI Bezeichnung:

Prunus Armeniaca Kernel Oil

CAS Nummer:

68650-44-2 / 72869-69-3

Botanischer Name:

Prunus Armeniaca

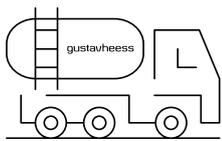
Verwendung:

Kosmetik, Pharmazie

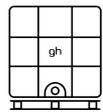
Zertifizierungen:

EU-Bio

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



Bio Aprikosenkernöl

raffiniert

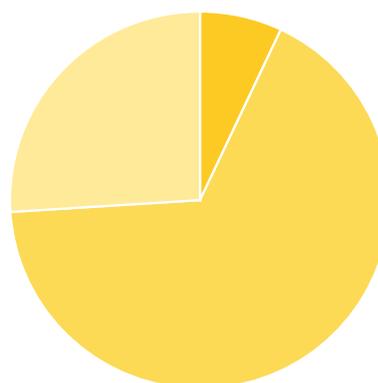
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	7 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	67 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	26 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	3 – 10 %
C18:1 Ölsäure	54 – 70 %
C18:2 Linolsäure	20 – 35 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Bio Aprikosenkernöl

raffiniert

Gustav Heess

Bio Aprikosenkernöl raffiniert

Unser raffiniertes Bio-Aprikosenkernöl wird aus Aprikosen gewonnen, die auf kleinen Familienplantagen angebaut werden. Diese Plantagen liegen bevorzugt an Hängen und auf Hochebenen, wodurch die Bildung von Spätfrösten durch Kaltluft aus den Tälern verhindert wird. Um die Artenvielfalt zu erhöhen und die Bodenqualität sowie die Resistenz gegen Schädlinge und Krankheiten zu verbessern, nutzen wir den Platz zwischen den Aprikosenbäumen in den ersten Jahren für den Anbau von Gemüse, Getreide und Apfelbäumen. Die Bestäubung der Aprikosenblüten erfolgt im Frühjahr durch Wild- und Honigbienen.

In den Sommermonaten Juli und August werden die reifen Aprikosen durch Schütteln von den Bäumen geerntet. Nach einer ersten mehrtägigen Trocknungsphase in der Sonne werden die Kerne sorgfältig vom Fruchtfleisch getrennt, das anschließend weiter getrocknet und als Trockenobst vermarktet wird.

Die Aprikosenkerne werden kalt gewaschen, bevor sie mechanisch gebrochen und von den Schalen getrennt werden. Die dabei anfallenden Schalen werden als umweltfreundlicher Brennstoff verwertet. Die Kerne gehen entweder direkt in die Lebensmittelindustrie oder werden zur Herstellung unseres hochwertigen Öls verwendet. Das Öl wird mit einer mechanischen Expellerpresse gewonnen, anschließend raffiniert und durch mehrmaliges Filtern von natürlichen Rückständen befreit. Der dabei entstehende Presskuchen wird als Tierfutter verwendet, was das Verfahren besonders nachhaltig macht.

Eine abschließende Laborkontrolle bestätigt die hohe Qualität und Reinheit unseres raffinierten Bio Aprikosenkernöls und macht es zu einem geschätzten Produkt in der Kosmetik- und Pharmaindustrie. Der gesamte Herstellungsprozess folgt strengen ökologischen und sozialen Richtlinien, um sowohl die Produktqualität als auch das Wohlergehen des Ökosystems zu gewährleisten.



Bio Aprikosenkernöl

raffiniert

Verwendung

- Einsatz als Basisöl bei sensibler und reifer Haut
 - Dank des hohen Vitamin-E Gehalts kann es Falten vorbeugen und die Haut frischer und straffer erscheinen lassen
 - Eignet sich hervorragend für Massagen, da es schnell in die Haut einzieht und eine hautlindernde Wirkung hat
 - Kann als Feuchtigkeitsspender für die Haare verwendet werden, um Glanz und Geschmeidigkeit zu fördern
-
- Wird häufig bei Depressionen, Durchfall und Entzündungen der Schleimhäute eingesetzt
 - Der hohe Gehalt an Vitamin B17 kann Bluthochdruck senken

Kosmetik

Pharmazie



Bio Aprikosenkernöl

kaltgepresst

**Artikelnummer:**

216120

INCI Bezeichnung:

Prunus Armeniaca Kernel Oil

CAS Nummer:

68650-44-2 / 72869-69-3

Botanischer Name:

Prunus Armeniaca

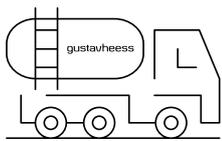
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

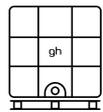
Zertifizierungen:

EU-Bio

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



Bio Aprikosenkernöl

kaltgepresst

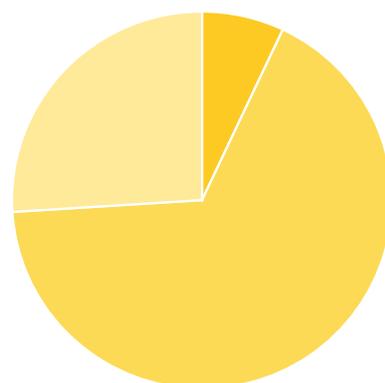
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	7 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	67 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	26 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	3 – 10 %
C18:1 Ölsäure	54 – 70 %
C18:2 Linolsäure	20 – 35 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Bio Aprikosenkernöl

kaltgepresst

Gustav Heess

Bio Aprikosenkernöl kaltgepresst

Unser kaltgepresstes Bio-Aprikosenkernöl stammt von Aprikosenbäumen, die in kleinen Plantagen angebaut werden. Diese Plantagen befinden sich in der Regel an Hängen und Hochebenen, um zu verhindern, dass sich kalte Luft in tieferen Lagen ansammelt, was zu Spätfrost führen könnte. Um die ökologische Vielfalt zu erhöhen, die Bodenqualität zu verbessern und die Widerstandsfähigkeit gegen Schädlinge und Krankheiten zu erhöhen, wird der Boden um die Bäume herum in den ersten Jahren für den Anbau von Gemüse, Getreide oder Apfelbäumen genutzt. Die natürliche Bestäubung der Blüten im Frühjahr erfolgt durch Wild- und Honigbienen.

Die Ernte der Aprikosen erfolgt in den Monaten Juli und August. Die reifen Früchte werden sorgfältig von Hand oder maschinell gepflückt. Um die Früchte vor Beschädigungen zu schützen, wird der Boden vorher mit Planen abgedeckt. Nach der Ernte werden die Aprikosen einige Tage in der Sonne getrocknet, bevor die mandelähnlichen Kerne von Hand vom Fruchtfleisch getrennt werden. Das verbleibende Fruchtfleisch wird weiter getrocknet und als Trockenfrucht verkauft.

Die so gewonnenen Aprikosenkerne werden zunächst gereinigt und dann mit Walzen geknackt, um die wertvollen Kerne von den Schalen zu trennen. Während die Schalen als Brennstoff verwendet werden, finden die Kerne in der Lebensmittelindustrie Verwendung oder werden zur Ölgewinnung weiterverarbeitet. Durch mechanische Kaltpressung wird das Öl aus den Kernen gewonnen und anschließend gefiltert, um Verunreinigungen zu entfernen. Der dabei entstehende Presskuchen dient als nahrhaftes Tierfutter und trägt zur Nachhaltigkeit unserer gesamten Produktionskette bei.

Nach der Ankunft in Deutschland unterziehen wir das kaltgepresste Bio Aprikosenkernöl an unserem Hauptsitz in Leonberg einer strengen Endkontrolle in unserem nach DIN ISO 17025 zertifizierten Labor. Der gesamte Herstellungsprozess folgt strengen Umwelt- und Sozialstandards, um die Qualität des Produktes und den Schutz des Ökosystems zu gewährleisten.



Bio Aprikosenkernöl

kaltgepresst

Verwendung

- Einsatz als Basisöl bei sensibler und reifer Haut
 - Dank des hohen Vitamin-E Gehalts kann es Falten vorbeugen und die Haut frischer und straffer erscheinen lassen
 - Eignet sich hervorragend für Massagen, da es schnell in die Haut einzieht und eine hautlindernde Wirkung hat
 - Kann als Feuchtigkeitsspender für die Haare verwendet werden, um Glanz und Geschmeidigkeit zu fördern
-
- Wird zur Herstellung von Dessertsaucen oder Desserts verwendet
 - Verleiht Süßspeisen und Salatsaucen eine edle Note

Kosmetik

Lebensmittel

