

Haselnussöl

Lieferant von ungesättigter Ölsäure & Vitamin E



Der hohe Ölsäure- Anteil des Haselnussöl ähnelt dem Mandelöl und liefert viel Vitamin E.

Qualitäten & Verwendung

Wir führen Haselnussöl in den folgenden Qualitäten für Sie

Art.-Nr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
212030	Haselnussöl raffiniert	Ja	Ja	
212020	Haselnussöl kaltgepresst		Ja	
212120	Bio Haselnussöl kaltgepresst		Ja	





Haselnussstrauch & Haselnussfrucht

Der Haselnussstrauch stammt aus der Familie der Birkengewächse (*Corylus avellana* L.). Er kann eine Höhe von bis zu sechs Meter erreichen und bis zu 100 Jahre alt werden. Optisch erinnert der Haselnussstrauch an Bäume an deren Basis Sprösslinge sprießen. Besonders auffällig sind die von einem zarten Flaum bedeckten runden Blätter. Wie die meisten Bäume, so verliert der Haselnussstrauch im Herbst auch seine bunten Blätter. Eine Besonderheit des Haselnussstrauchs ist die Blütezeit. Der Strauch blüht nicht im Frühling wie die meisten Pflanzen, sondern bereits im Winter. Da ein Strauch sowohl weibliche als auch männliche Blüten trägt, ist kein weiterer Strauch zur Befruchtung notwendig. Im Herbst sind die Haselnussfrüchte reif und sowohl bei Menschen als auch bei Tieren gleichermaßen beliebt.

Das gelb bis gelbbraune, klare, nussartigen Geruch und Geschmack aufweisende, sehr stark ölsäurereiche Haselnussöl wird durch Pressen der zerkleinerten Haselnüsse (Ölgehalt 58-68%) gewonnen und in der Regel anschließend raffiniert. Der weitaus größte Teil der erzeugten Haselnüsse wird entweder roh verzehrt oder dient gemahlen als Backzutat, Schokoladenzusatz, Süßigkeiten (Nougat und Krokant) und Speiseeis. Die Erzeugung von Haselnussöl hat demgegenüber eine untergeordnete Bedeutung.



Haselnussöl

Lieferant von ungesättigter Ölsäure & Vitamin E

Anbau & Ertrag

Die Hauptanbaugebiete des in nördlichen Klimaten kultivierten Haselnussstrauches sind die USA (Oregon), Italien, Spanien und die Türkei.

Mit großem Abstand werden in der Türkei die meisten Haselnüsse geerntet. Danach folgt Italien, Aserbaidschan, USA und China.

Nach der Pflanzung eines neuen Haselnussstrauches dauert es ca. 4 Jahre bis zur ersten Ernte. Den höchsten Ernteertrag erreicht der Haselnussstrauch nach ca. 10 Jahren. Im Herbst werden die Reifen Haselnüsse geerntet, getrocknet, vor dem Pressen geschält und anschließend schonend kaltgepresst.

Hintergrund / Geschichte

Bereits im alten Rom und im antiken Griechenland waren die Haselnüsse teil des Speiseplans und wurden vor allem in süßen Speisen, Brot und Kuchen eingesetzt. Im Mittelalter wurde aus der leckeren Haselnuss ein Heilmittel. Die Menschen begannen aus der Haselnuss das Haselnussöl herzustellen. Dabei wurde das Öl nicht nur in Lebensmittel verwendet, sondern auch als natürliches Arzneimittel.



Haselnussöl

raffiniert

**Artikelnummer:**

212030

INCI Bezeichnung:

Corylus Avellana Seed Oil

CAS Nummer:

84012-21-5

Botanischer Name:

Corylus avellana L.

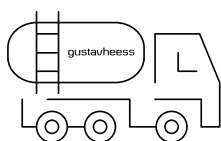
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

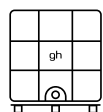
Zertifizierungen:

Kosher

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



200 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



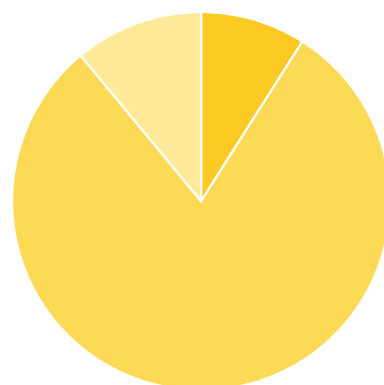
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	9 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	80 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	11 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	4 – 9 %
C18:1 Ölsäure	66 – 83 %
C18:2 Linolsäure	6 – 25 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Verwendung

- Beliebter Bestandteil in Feuchtigkeitscremes - Zieht schnell ein und hinterlässt ein geschmeidiges Hautgefühl
- Enthält Antioxidantien wie Vitamin E, welche unterstützend wirken, den Alterungsprozess der Haut zu verlangsamen
- Fördert die Behandlung von Krampfadern durch seine straffenden und gefäßverengenden Eigenschaften
- Besitzt adstringierende Eigenschaften, welche die Ölproduktion bei fettiger Haut regulieren
- Kann aufgrund antibakterieller Eigenschaften wirksam bei der Behandlung von Akne sein
- Eignet sich ideal zur Bekämpfung von Trockenheit im Haar
- Stärkung der Hautbarriere - Versorgt die Haut mit essentiellen Fettsäuren

Kosmetik

- Verleiht Vinaigrettes, Dressings und Soßen ein nussiges Aroma
- Geschmacksverstärker in Desserts: Verleiht Süßspeisen und Cremes eine feine Haselnussnote.
- Ergänzt Backwaren wie Kuchen und Muffins, aber auch Desserts und Cremes, mit einer dezenten Nussnote
- Gesunde Fettquelle - liefert ungesättigte Fettsäuren, die zu einer ausgewogenen Ernährung beitragen
- Verstärkt die Aromen von Gewürzen und Kräutern in Dips und Marinaden durch sein nussiges Geschmacksprofil
- Kochen bei niedriger Hitze - ideal für sanftes Anbraten und Dünsten dank seines milden Geschmacks

Lebensmittel



Haselnussöl

kaltgepresst

**Artikelnummer:**

212020

INCI Bezeichnung:

Corylus Avellana Seed Oil

CAS Nummer:

84012-21-5

Botanischer Name:

Corylus avellana L.

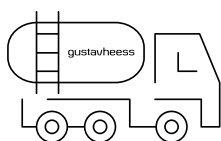
Verwendung:

Lebensmittel

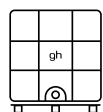
Zertifizierungen:

NATRUE, Kosher

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



200 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



Nährwerte & Zusammensetzung

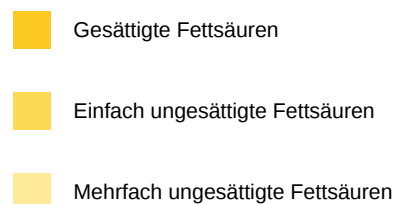
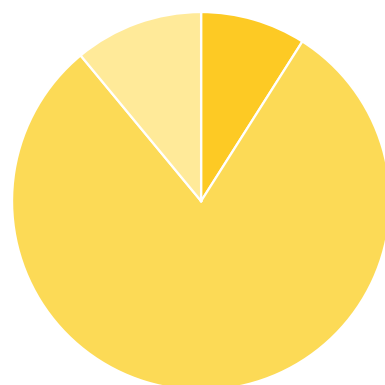
Nährwert (pro 100 g)

Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	9 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	80 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	11 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	4 – 9 %
C18:1 Ölsäure	66 – 83 %
C18:2 Linolsäure	6 – 25 %

Verhältnis Fettsäuren



Verwendung

- Verleiht Vinaigrettes, Dressings und Soßen ein nussiges Aroma
- Geschmacksverstärker in Desserts: Verleiht Süßspeisen und Cremes eine feine Haselnussnote.
- Ergänzt Backwaren wie Kuchen und Muffins, aber auch Desserts und Cremes, mit einer dezenten Nussnote
- Gesunde Fettquelle - liefert ungesättigte Fettsäuren, die zu einer ausgewogenen Ernährung beitragen
- Verstärkt die Aromen von Gewürzen und Kräutern in Dips und Marinaden durch sein nussiges Geschmacksprofil
- Kochen bei niedriger Hitze - ideal für sanftes Anbraten und Dünsten dank seines milden Geschmacks

Lebensmittel



Bio Haselnussöl

kaltgepresst

**Artikelnummer:**

212120

INCI Bezeichnung:

Corylus Avellana Seed Oil

CAS Nummer:

84012-21-5

Botanischer Name:

Corylus avellana L.

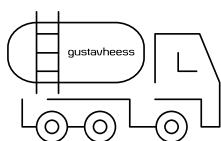
Verwendung:

Lebensmittel

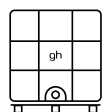
Zertifizierungen:

EU-Bio, Kosher

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



200 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



Nährwerte & Zusammensetzung

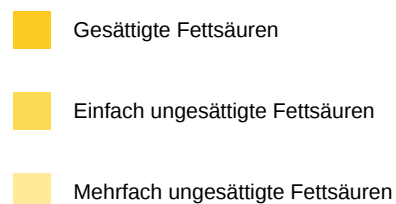
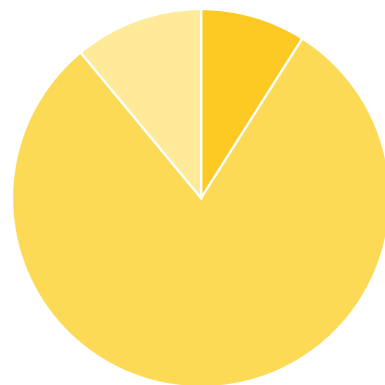
Nährwert (pro 100 g)

Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	9 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	80 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	11 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	4 – 9 %
C18:1 Ölsäure	66 – 83 %
C18:2 Linolsäure	6 – 25 %

Verhältnis Fettsäuren



Verwendung

- Verleiht Vinaigrettes, Dressings und Soßen ein nussiges Aroma
- Geschmacksverstärker in Desserts: Verleiht Süßspeisen und Cremes eine feine Haselnussnote.
- Ergänzt Backwaren wie Kuchen und Muffins, aber auch Desserts und Cremes, mit einer dezenten Nussnote
- Gesunde Fettquelle - liefert ungesättigte Fettsäuren, die zu einer ausgewogenen Ernährung beitragen
- Verstärkt die Aromen von Gewürzen und Kräutern in Dips und Marinaden durch sein nussiges Geschmacksprofil
- Kochen bei niedriger Hitze - ideal für sanftes Anbraten und Dünsten dank seines milden Geschmacks

Lebensmittel

