

# Perillaöl

Das Omega-3-Fettsäure Alpha-Linolensäure Wunder



Besonders hoher Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Perillasamenöl enthält im Vergleich zu anderen Pflanzenölen mit 54–64% im Durchschnitt durchweg den höchsten Anteil an Omega-3 (ALA) -Fettsäuren.

## Qualitäten & Verwendung

Wir führen Perillaöl in den folgenden Qualitäten für Sie

| Art.-Nr. | Qualität               | Kosmetik | Lebensmittel | Pharmazie |
|----------|------------------------|----------|--------------|-----------|
| 318020   | Perillaöl kaltgepresst | Ja       | Ja           |           |
| 318320   | Bio Perillaöl nativ    | Ja       | Ja           |           |



# Perillaöl

Das Omega-3-Fettsäure Alpha-Linolensäure Wunder



## Perillapflanze & Perillasamen

Perillaöl wird aus den Samen der Perillapflanze (*Perilla frutescens*, Labiatae; *Perilla ocymoides*, Labiatae), auch Sesamblatt oder Schwarznessel genannt, gewonnen. Die einjährige Pflanze erreicht im gemäßigten Klima eine Wuchshöhe zwischen 30 – 60 cm. Es sind jedoch auch Wuchshöhen bis 2 Meter möglich. Die Saat hat einen Ölgehalt von etwa 35 bis 45 %.



# Perillaöl

Das Omega-3-Fettsäure Alpha-Linolensäure Wunder

## Anbau & Ertrag

Der Ursprung der Pflanze liegt in Ostasien, heutige Hauptanbaugebiete sind Indien, China und Japan.

## Hintergrund / Geschichte

In vielen asiatischen Ländern ist Perilla ein wichtiges Gewürzkräut, welchem heilende Kräfte zugeschrieben werden.



# Perillaöl

kaltgepresst

**Artikelnummer:**

318020

**INCI Bezeichnung:**

Perilla Ocymoides Seed Oil

**CAS Nummer:**

90082-61-4

**Botanischer Name:**

Perilla frutescens, Labiatae; Perilla ocymoides, Labiatae

**Verwendung:**

Kosmetik, Lebensmittel

**Zertifizierungen:**

NATRUE

## Unsere Verpackungen



190 kg Fass



27 kg Kanister

**Generelle Haltbarkeit:**

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate



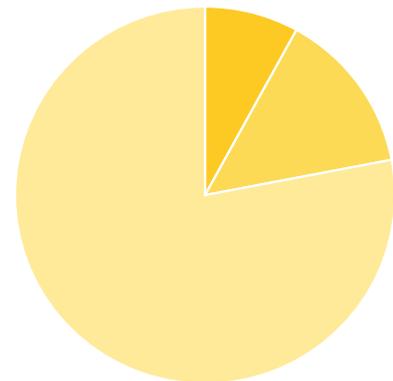
## Nährwerte & Zusammensetzung

| Nährwert                         | (pro 100 g)         |
|----------------------------------|---------------------|
| Energie                          | 3.700 kJ / 900 kcal |
| Fett                             | 100 g               |
| Gesättigte Fettsäuren            | 8 g                 |
| Einfach ungesättigte Fettsäuren  | 14 g                |
| Mehrfach ungesättigte Fettsäuren | 78 g                |

### Zusammensetzung

|                    |           |
|--------------------|-----------|
| C18:1 Ölsäure      | 10 – 22 % |
| C18:2 Linolsäure   | 11 – 20 % |
| C18:3 Linolensäure | 44 – 70 % |

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Gustav Heess

## Perillaöl kaltgepresst

Die Samen der Perillapflanze, die auch als Shisopflanze bezeichnet wird, werden zwischen Juni und September geerntet und anschließend zur Qualitätserhaltung gelagert. Das rohe Perilla-Öl wird bei niedriger Temperatur kaltgepresst und gefiltert, um natürliche Partikel und Schwebstoffe zu entfernen. Als Endprodukt erhalten wir ein hochreines kaltgepresstes Perillaöl, welches aufgrund seiner hohen Konzentration an Omega-3-Fettsäuren geschätzt wird.



## Verwendung

- feuchtigkeitsspendende Eigenschaften, die trockene Haut beruhigen und für eine ausreichende Hydratation sorgen
  - kann zur Linderung von Hautentzündungen und Irritationen beitragen, was es zu einer guten Wahl für empfindliche Haut macht
  - fördert stärkeres und glänzendes Haar, indem die Gesundheit der Haarfollikel unterstützt wird
- 
- eignet sich hervorragend für Salatdressings und Saucen aufgrund seines leicht nussigen Geschmacks
  - wird aufgrund seines hohen Omega-3-Gehalts oft als Nahrungsergänzungsmittel verwendet
  - Basis für Dip-Saucen, insbesondere in der asiatischen Küche

Kosmetik

Lebensmittel



# Bio Perillaöl

nativ

**Artikelnummer:**

318320

**INCI Bezeichnung:**

Perilla Ocymoides Seed Oil

**CAS Nummer:**

90082-61-4

**Botanischer Name:**

Perilla frutescens, Labiatae; Perilla ocymoides, Labiatae

**Verwendung:**

Kosmetik, Lebensmittel

**Zertifizierungen:**

EU-Bio

## Unsere Verpackungen



190 kg Fass



27 kg Kanister

**Generelle Haltbarkeit:**

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate



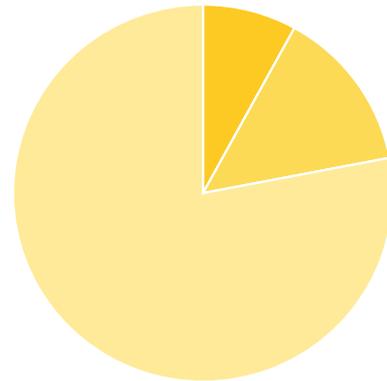
## Nährwerte & Zusammensetzung

| Nährwert                         | (pro 100 g)         |
|----------------------------------|---------------------|
| Energie                          | 3.700 kJ / 900 kcal |
| Fett                             | 100 g               |
| Gesättigte Fettsäuren            | 8 g                 |
| Einfach ungesättigte Fettsäuren  | 14 g                |
| Mehrfach ungesättigte Fettsäuren | 78 g                |

### Zusammensetzung

|                    |           |
|--------------------|-----------|
| C18:1 Ölsäure      | 10 – 22 % |
| C18:2 Linolsäure   | 11 – 20 % |
| C18:3 Linolensäure | 44 – 70 % |

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Gustav Heess

## Bio Perillaöl nativ

Die biologisch angebauten Samen der Perillapflanze, auch bekannt als Shiso, werden zur Sommerzeit geerntet. Bei der mechanischen Extraktion des kaltgepressten Bio Perillaöls wird bewusst auf niedrige Temperaturen gesetzt, um die natürlichen Eigenschaften des Öls zu bewahren. Dieses wird danach durch einen Filterprozess geleitet, um eventuelle natürliche Rückstände zu entfernen. Abschließende Laboranalysen bestätigen die hohe Qualität und Reinheit unseres nativen Bio Perillaöl, welches vor allem für seinen hohen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren bekannt ist.



## Verwendung

- feuchtigkeitsspendende Eigenschaften, die trockene Haut beruhigen und für eine ausreichende Hydratation sorgen
  - kann zur Linderung von Hautentzündungen und Irritationen beitragen, was es zu einer guten Wahl für empfindliche Haut macht
  - fördert stärkeres und glänzendes Haar, indem die Gesundheit der Haarfollikel unterstützt wird
- 
- eignet sich hervorragend für Salatdressings und Saucen aufgrund seines leicht nussigen Geschmacks
  - wird aufgrund seines hohen Omega-3-Gehalts oft als Nahrungsergänzungsmittel verwendet
  - Basis für Dip-Saucen, insbesondere in der asiatischen Küche

Kosmetik

Lebensmittel

