Sonnenblumenöl

Das vielfältig einsetzbare Öl

Sonnenblumenöl ist vielseitig und äußerst schmackhaft.

Qualitäten & Verwendung

Wir führen Sonnenblumenöl in den folgenden Qualitäten für Sie

Art.-Nr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
304031	Sonnenblumenöl raffiniert extrahiert Ph. Eur.	Ja	Ja	Ja
304020	Sonnenblumenöl kaltgepresst	Ja	Ja	
304025	Sonnenblumenöl gepresst geröstet		Ja	
304122	Bio Sonnenblumenöl raffiniert	Ja	Ja	Ja
304120	Bio Sonnenblumenöl kaltgepresst	Ja	Ja	

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Sonnenblume & Sonnenblumenkerne

Sonnenblumenöl wird aus den geschälten Samen der Sonnenblume (Helianthus annuus L.) durch Pressung oder durch Raffination gewonnen.

Das hellgelbe bis dunkelgelbe, schnell trocknende, fette Öl ist bis zu 40% in den Samen enthalten. Sonnenblumenöl enthält mehr als 85% ungesättigte Fettsäuren, davon sind mehr als 2/3 Linolsäuren. Sonnenblumenöl zählt deswegen zu den ernährungsphysiologisch hochwertigen Speiseölen. Weitere Verwendung findet Sonnenblumenöl in der Margarineindustrie, in der Lebensmittelindustrie (Salatsaucen, Mayonnaise), sowie zur Herstellung von Lacken, Farben und Seifen. Das durch Verseifung gewonnene Sonnenblumenfettsäuregemisch dient zur Herstellung von Schmierstoffen.

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Anbau & Ertrag

Die größten Produzenten von Sonnenblumenkernen sind die Ukraine und Russland. Weitere Anbauländer sind Argentinien, Rumänien und China. Sonnenblumenöl gehört heute zu den weltweit am meisten eingesetzten Pflanzenölen.

Hintergrund / Geschichte

Die aus Mexiko und dem Süden der USA stammende Sonnenblume wurde im 16. Jahrhundert von dem Spanier Monardes nach Europa eingeführt und wird heute in den gemäßigten Breiten Europas, Amerikas, Chinas und Indiens als eine der wichtigsten Ölpflanzen der Erde angebaut.

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Sonnenblumenöl

raffiniert extrahiert Ph. Eur.

Artikelnummer:
304031

INCI Bezeichnung:
Helianthus Annuus Seed Oil

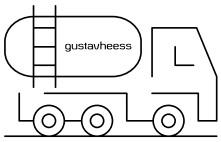
CAS Nummer:
8001-21-6

Botanischer Name:
Helianthus Annuus L.

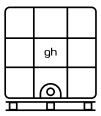
Verwendung:
Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

Zertifizierungen:
NATRUE, Kosher

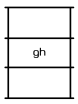
Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass

27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

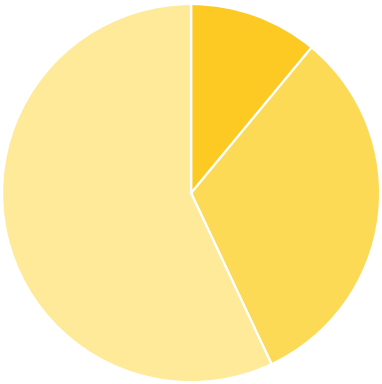
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	**(pro 100 g)**
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	11 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	32 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	57 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	4 – 9 %
C18:1 Ölsäure	14 – 40 %
C18:2 Linolsäure	48 – 74 %

Verhältnis Fettsäuren



Gesättigte Fettsäuren

Einfach ungesättigte Fettsäuren

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren

gustavheess
group of companies since 1897

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Verwendung

Kosmetik

- Sonnenblumenöl ist reich an Vitamin E und Fettsäuren, die die Haut tiefgehend hydratisieren und weich machen, ideal für Lotionen und Cremes
- Wegen seiner leichten Textur und der guten Verträglichkeit wird es häufig als Basisöl für die Mischung mit ätherischen Ölen verwendet
- Wird oft in Shampoos und Conditionern eingesetzt, da es dazu beiträgt, die Feuchtigkeit im Haar zu bewahren und Spliss vorzubeugen
- Unterstützt die Erhaltung der Hautelastizität und kann zur Vorbeugung von Zeichen der Hautalterung eingesetzt werden
- Wird in Reinigungsölen und -cremes verwendet, da es Unreinheiten und Make-up sanft entfernt, ohne die Haut auszutrocknen

Lebensmittel

- Aufgrund seines hohen Rauchpunkts eignet sich Sonnenblumenöl hervorragend zum Frittieren, Braten und Backen bei hohen Temperaturen
- Wird oft als Hauptzutat in der Produktion von Margarine und Mayonnaise verwendet aufgrund seiner günstigen Fettsäurezusammensetzung
- Ideal für das Anbraten von Gemüse und Fleisch, da es den natürlichen Geschmack der Zutaten nicht überdeckt
- Es sorgt für Feuchtigkeit und Weichheit in Kuchen, Muffins und Brot und wird daher gerne als Fettzusatz eingesetzt
- Beliebtes Trägeröl - es wird oft als neutrale Basis für die Infusion mit Kräutern und Gewürzen verwendet, um aromatisierte Öle herzustellen
- Bietet gesundheitliche Vorteile durch seinen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren, insbesondere wertvoller Linolsäure

Pharmazie

- Wird als sicherer und effektiver Hilfsstoff in Kapseln und Tabletten verwendet, um die Freisetzung und Aufnahme der enthaltenen Wirkstoffe zu verbessern
- Aufgrund seiner feuchtigkeitsspendenden Eigenschaften wird es in der Zusammensetzung von Salben und Cremes verwendet, um die Haut zu pflegen und zu schützen

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Sonnenblumenöl

kaltgepresst

Artikelnummer:
304020

INCI Bezeichnung:
Helianthus Annuus Seed Oil

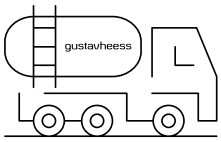
CAS Nummer:
8001-21-6

Botanischer Name:
Helianthus Annuus L.

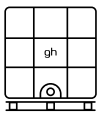
Verwendung:
Kosmetik, Lebensmittel

Zertifizierungen:
Kosher, NATRUE

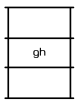
Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass

27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

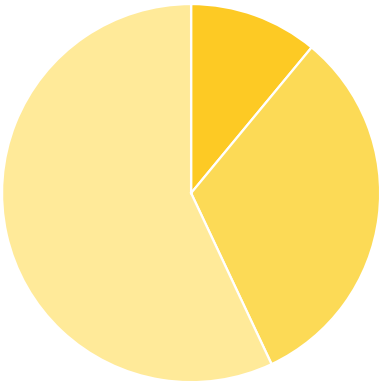
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	**(pro 100 g)**
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	11 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	32 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	57 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	4 – 9 %
C18:1 Ölsäure	14 – 40 %
C18:2 Linolsäure	48 – 74 %

Verhältnis Fettsäuren



Gesättigte Fettsäuren

Einfach ungesättigte Fettsäuren

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren

gustavheess
group of companies since 1897

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Verwendung

Kosmetik

- Sonnenblumenöl ist reich an Vitamin E und Fettsäuren, die die Haut tiefgehend hydratisieren und weich machen, ideal für Lotionen und Cremes
- Wegen seiner leichten Textur und der guten Verträglichkeit wird es häufig als Basisöl für die Mischung mit ätherischen Ölen verwendet
- Wird oft in Shampoos und Conditionern eingesetzt, da es dazu beiträgt, die Feuchtigkeit im Haar zu bewahren und Spliss vorzubeugen
- Unterstützt die Erhaltung der Hautelastizität und kann zur Vorbeugung von Zeichen der Hautalterung eingesetzt werden
- Wird in Reinigungsölen und -cremes verwendet, da es Unreinheiten und Make-up sanft entfernt, ohne die Haut auszutrocknen

Lebensmittel

- Aufgrund seines hohen Rauchpunkts eignet sich Sonnenblumenöl hervorragend zum Frittieren, Braten und Backen bei hohen Temperaturen
- Wird oft als Hauptzutat in der Produktion von Margarine und Mayonnaise verwendet aufgrund seiner günstigen Fettsäurezusammensetzung
- Ideal für das Anbraten von Gemüse und Fleisch, da es den natürlichen Geschmack der Zutaten nicht überdeckt
- Es sorgt für Feuchtigkeit und Weichheit in Kuchen, Muffins und Brot und wird daher gerne als Fettzusatz eingesetzt
- Beliebtes Trägeröl - es wird oft als neutrale Basis für die Infusion mit Kräutern und Gewürzen verwendet, um aromatisierte Öle herzustellen
- Bietet gesundheitliche Vorteile durch seinen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren, insbesondere wertvoller Linolsäure

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Sonnenblumenöl

gepresst geröstet

Artikelnummer:
304025

INCI Bezeichnung:
Helianthus Annuus Seed Oil

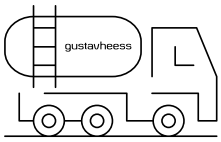
CAS Nummer:
8001-21-6

Botanischer Name:
Helianthus Annuus L.

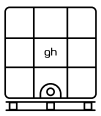
Verwendung:
Lebensmittel

Zertifizierungen:
Kosher, NATRUE

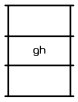
Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass

27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate

gustavheess
group of companies since 1897

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

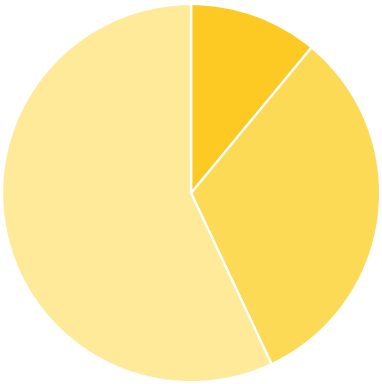
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	**(pro 100 g)**
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	11 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	32 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	57 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	4 – 9 %
C18:1 Ölsäure	14 – 40 %
C18:2 Linolsäure	48 – 74 %

Verhältnis Fettsäuren



Gesättigte Fettsäuren

Einfach ungesättigte Fettsäuren

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren

gustavheess
group of companies since 1897

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Verwendung

- Aufgrund seines hohen Rauchpunkts eignet sich Sonnenblumenöl hervorragend zum Frittieren, Braten und Backen bei hohen Temperaturen
- Wird oft als Hauptzutat in der Produktion von Margarine und Mayonnaise verwendet aufgrund seiner günstigen Fettsäurezusammensetzung
- Ideal für das Anbraten von Gemüse und Fleisch, da es den natürlichen Geschmack der Zutaten nicht überdeckt
- Es sorgt für Feuchtigkeit und Weichheit in Kuchen, Muffins und Brot und wird daher gerne als Fettzusatz eingesetzt
- Beliebtes Trägeröl - es wird oft als neutrale Basis für die Infusion mit Kräutern und Gewürzen verwendet, um aromatisierte Öle herzustellen
- Bietet gesundheitliche Vorteile durch seinen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren, insbesondere wertvoller Linolsäure

Lebensmittel

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Bio Sonnenblumenöl

raffiniert

Artikelnummer:
304122

INCI Bezeichnung:
Helianthus Annuus Seed Oil

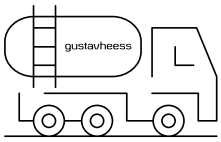
CAS Nummer:
8001-21-6

Botanischer Name:
Helianthus Annuus L.

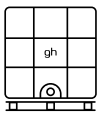
Verwendung:
Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

Zertifizierungen:
Kosher, EU-Bio

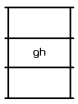
Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass

27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

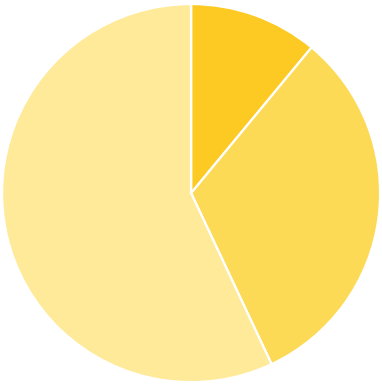
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	11 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	32 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	57 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	4 – 9 %
C18:1 Ölsäure	14 – 40 %
C18:2 Linolsäure	48 – 74 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Verwendung

Kosmetik

- Sonnenblumenöl ist reich an Vitamin E und Fettsäuren, die die Haut tiefgehend hydratisieren und weich machen, ideal für Lotionen und Cremes
- Wegen seiner leichten Textur und der guten Verträglichkeit wird es häufig als Basisöl für die Mischung mit ätherischen Ölen verwendet
- Wird oft in Shampoos und Conditionern eingesetzt, da es dazu beiträgt, die Feuchtigkeit im Haar zu bewahren und Spliss vorzubeugen
- Unterstützt die Erhaltung der Hautelastizität und kann zur Vorbeugung von Zeichen der Hautalterung eingesetzt werden
- Wird in Reinigungsölen und -cremes verwendet, da es Unreinheiten und Make-up sanft entfernt, ohne die Haut auszutrocknen

Lebensmittel

- Aufgrund seines hohen Rauchpunkts eignet sich Sonnenblumenöl hervorragend zum Frittieren, Braten und Backen bei hohen Temperaturen
- Wird oft als Hauptzutat in der Produktion von Margarine und Mayonnaise verwendet aufgrund seiner günstigen Fettsäurezusammensetzung
- Ideal für das Anbraten von Gemüse und Fleisch, da es den natürlichen Geschmack der Zutaten nicht überdeckt
- Es sorgt für Feuchtigkeit und Weichheit in Kuchen, Muffins und Brot und wird daher gerne als Fettzusatz eingesetzt
- Beliebtes Trägeröl - es wird oft als neutrale Basis für die Infusion mit Kräutern und Gewürzen verwendet, um aromatisierte Öle herzustellen
- Bietet gesundheitliche Vorteile durch seinen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren, insbesondere wertvoller Linolsäure

Pharmazie

- Wird als sicherer und effektiver Hilfsstoff in Kapseln und Tabletten verwendet, um die Freisetzung und Aufnahme der enthaltenen Wirkstoffe zu verbessern
- Aufgrund seiner feuchtigkeitsspendenden Eigenschaften wird es in der Zusammensetzung von Salben und Cremes verwendet, um die Haut zu pflegen und zu schützen

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Bio Sonnenblumenöl

kaltgepresst

Artikelnummer:
304120

INCI Bezeichnung:
Helianthus Annuus Seed Oil

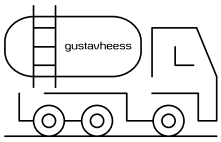
CAS Nummer:
8001-21-6

Botanischer Name:
Helianthus Annuus L.

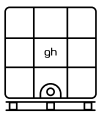
Verwendung:
Kosmetik, Lebensmittel

Zertifizierungen:
Kosher, EU-Bio

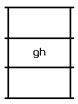
Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass

27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

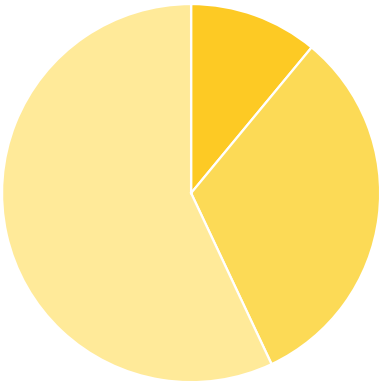
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	11 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	32 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	57 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	4 – 9 %
C18:1 Ölsäure	14 – 40 %
C18:2 Linolsäure	48 – 74 %

Verhältnis Fettsäuren



Gesättigte Fettsäuren

Einfach ungesättigte Fettsäuren

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Verwendung

Kosmetik

- Sonnenblumenöl ist reich an Vitamin E und Fettsäuren, die die Haut tiefgehend hydratisieren und weich machen, ideal für Lotionen und Cremes
- Wegen seiner leichten Textur und der guten Verträglichkeit wird es häufig als Basisöl für die Mischung mit ätherischen Ölen verwendet
- Wird oft in Shampoos und Conditionern eingesetzt, da es dazu beiträgt, die Feuchtigkeit im Haar zu bewahren und Spliss vorzubeugen
- Unterstützt die Erhaltung der Hautelastizität und kann zur Vorbeugung von Zeichen der Hautalterung eingesetzt werden
- Wird in Reinigungsölen und -cremes verwendet, da es Unreinheiten und Make-up sanft entfernt, ohne die Haut auszutrocknen

Lebensmittel

- Aufgrund seines hohen Rauchpunkts eignet sich Sonnenblumenöl hervorragend zum Frittieren, Braten und Backen bei hohen Temperaturen
- Wird oft als Hauptzutat in der Produktion von Margarine und Mayonnaise verwendet aufgrund seiner günstigen Fettsäurezusammensetzung
- Ideal für das Anbraten von Gemüse und Fleisch, da es den natürlichen Geschmack der Zutaten nicht überdeckt
- Es sorgt für Feuchtigkeit und Weichheit in Kuchen, Muffins und Brot und wird daher gerne als Fettzusatz eingesetzt
- Beliebtes Trägeröl - es wird oft als neutrale Basis für die Infusion mit Kräutern und Gewürzen verwendet, um aromatisierte Öle herzustellen
- Bietet gesundheitliche Vorteile durch seinen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren, insbesondere wertvoller Linolsäure

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com