



Bio-Walnussöl

wird durch Kaltpressung schonend aus den Kernen echter Walnüsse gewonnen. Das hellgelbe Öl hat einen nussigen und etwas herben Geschmack. Als edles Salatöl oder zu Suppen oder Fisch gereicht, verleiht es den Speisen eine unverwechselbare Note. Aber auch Desserts, Gebäck und Süßspeisen können verfeinert werden.

11,90 €
250ml

Gebinde ~ Preis in € ~ Preis pro 100ml
100 ml 6,90 6,90
250 ml 11,90 4,76

Geschenkideen mit Liebe zum Detail:

Geschenkpakete: Öle

45,00 €
5 x 100ml

Geschenkgutscheine

15-100€
WERT nach Wahl



www.naturmuehle.com

Telefon: 0176 609 633 81

Email: mevlana.shopping@gmail.com



Bio-Öle zum Genießen!

Kaltgepresst ~ 100% ~ nur Erstpressung ~ Nativ ~ Rohkostqualität

Highlights



12,90 €
250ml

Bio-Hanföl

wird aus THC-armen, Hanfsamen schonend kaltgepresst. Das grüne Öl schmeckt fein nussig und enthält zwischen 2-3% Gamma-Linolensäure. Köstlich zu Salat oder in Müsli.

Gebinde ~ Preis in € ~ Preis pro 100ml
100 ml 7,90 7,90
250 ml 12,90 5,16



19,90 €
250ml

Bio-Schwarzkümmelöl aus ägyptischen Samen.

Unser Schwarzkümmelöl wird durch schonendes Kaltpressverfahren gewonnen. Durch die schonende Verarbeitung bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe des Samens erhalten. Das Öl enthält natürlich zwischen 0,5 und 2,5% ätherisches Öl. Das Öl ist gefiltert und ungefiltert erhältlich. Es schmeckt herrlich würzig, ätherisch und kann löffelweise pur oder in der orientalischen Küche angewendet werden.

Gebinde ~ Preis in € ~ Preis pro 100ml
100 ml 9,90 9,90
250 ml 19,90 7,96
500 ml 34,90 6,98
750 ml 49,90 4,99



19,90 €
250ml

Bio-Arganöl geröstet/ nativ

wird aus den Fruchtkernen der Arganfrucht gewonnen. Dieser gedeiht nur im südwestlichen Teil Marokkos, zwischen Essaouira und Agadir. Der Arganbaum steht seit 1998 unter dem Schutz der UNESCO. Das edle goldgelbe Arganöl schmeckt in nativer Form sanft nussig und enthält natürlich hohe Mengen an Vitamin E. Es wird deshalb nativ gerne auch als Naturkosmetika verwendet. Geröstet ist es intensiv nussi-herb und eignet sich ideal zum Verfeinern von nordafrikanischen Gerichten.

Gebinde ~ Preis in € ~ Preis pro 100ml
100 ml 9,90 9,90
250 ml 19,90 7,96



12,90 €
250ml

Bio-Leindotteröl

wird aus dem Leindottersamen (Camelina sativa) gewonnen. Durch die schonende Verarbeitung bleiben dessen wertvolle Inhaltsstoffe erhalten. Leindotteröl enthält hohe Mengen an a-Linolensäure einer Omega-3-Fettsäure. Das Öl schmeckt fein würzig nach Spargel.

Gebinde ~ Preis in € ~ Preis pro 100ml
100 ml 7,90 7,90
250 ml 12,90 5,16

- Kaltgepresst
- 100% pur
- naturbelassen
- Rohkostqualität



Bio-Aprikosenkernöl aus bitteren Kernen

wird nativ kalt gepresst aus den Kernen der Aprikosen. Das Aprikosenkernöl hat einen intensiv nussigen Geschmack nach Mandeln und fein nach Marzipan. Der nussig, fruchtig Geschmack passt toll zu Süßspeisen oder zu Salat. Das Öl kann außerdem als Beautyöl eingesetzt werden.

24,90 €
250ml

Gebinde	Preis in €	Preis pro 100ml
100 ml	12,90	12,90
250 ml	24,90	9,96



Bio-Arganöl geröstet/nativ

wird aus den Fruchtkernen der Arganfrucht gewonnen. Das edle goldgelbe Arganöl schmeckt nussig-herb und enthält natürlich hohe Mengen an Vitamin E. Es wird nativ deshalb gerne in der Naturkosmetik eingesetzt. Es eignet sich ideal zum Verfeinern von nordafrikanischen Gerichten, im Salat oder zum pur genießen.

19,90 €
250ml

Gebinde	Preis in €	Preis pro 100ml
100 ml	9,90	9,90
250 ml	19,90	7,96



Bio-Leinöl

wird aus biologischen Leinsamen schonend kalt gepresst. Leinöl enthält ca. 55% der Omega-3-Fettsäuren. Es schmeckt würzig, leicht bitter und kann besonders gut zu Pellkartoffeln gereicht oder jeden Quarkdip verfeinern.

7,90 €
250ml

Gebinde	Preis in €	Preis pro 100ml
100 ml	3,90	3,90
250 ml	7,90	3,16



Bio-Leindotteröl

wird aus dem Bio-Leindottersamen (Camelina sativa) gewonnen. Durch die schonende Verarbeitung bleiben dessen wertvolle Inhaltsstoffe erhalten. Leindotteröl enthält hohe Mengen an a-Linolensäure, eine Omega-3-Fettsäure. Das Öl schmeckt fein würzig nach Spargel. Lecker in Dips oder im Salat mit Früchten.

12,90 €
250ml

Gebinde	Preis in €	Preis pro 100ml
100 ml	7,90	7,90
250 ml	12,90	5,16



Bio-Avocado-Fruchtfleischöl

wird aus dem Fruchtfleisch vollreifer Bio-Avocados gewonnen. Avocadoöl ist auch höher erhitzzbar und somit auch zum Braten von Fleisch und Fisch geeignet. Dieses Öl schmeckt frisch und sehr grün, ideal auch zu Quark-Dips oder Salat.

11,90 €
250ml

Gebinde	Preis in €	Preis pro 100ml
100 ml	6,90	6,90
250 ml	11,90	4,76



Bio-Hanföl

wird aus, THC-armen, Bio-Hanfsemen schonend kaltgepresst. Das grüne Öl schmeckt fein nussig, würzig und enthält zwischen 2-3% Gamma-Linolensäure. Köstlich zu Salat, im Smoothie, in Müsli oder löffelweise pur genießen.

12,90 €
250ml

Gebinde	Preis in €	Preis pro 100ml
100 ml	7,90	7,90
250 ml	12,90	5,16



Bio-Mandelöl

wird aus ungerösteten Bio-Mandeln gewonnen. Es schmeckt sehr mild und ist ideal zum backen, in Salat oder kann auch als Massageöl eingesetzt werden.

12,90 €
250ml

Gebinde	Preis in €	Preis pro 100ml
100 ml	7,90	7,90
250 ml	12,90	5,16



Bio-Mariendistelöl

wird aus den samenartigen Früchten der Mariendistel (Silybum marianum). Das Öl schmeckt fein nussig und ist köstlich im Salat.

7,90 €
100ml

Gebinde	Preis in €	Preis pro 100ml
100 ml	7,90	7,90
250 ml	12,90	5,16



Bio-Kürbiskernöl

wird aus mild gerösteten Kürbiskernen schonend gepresst. Das Öl ist dunkelgrün, intensiv nussig und schmeckt köstlich in Suppen, zu Salat (Feldsalat) oder auch zu Vanilleeis.

12,90 €
250ml

Gebinde	Preis in €	Preis pro 100ml
100 ml	7,90	7,90
250 ml	12,90	5,16



Bio-Kokosöl

hat einen nussig, fruchtigen Geschmack. Das Öl ist hoch erhitzzbar und kann alternativ auch als Butter- oder Magarinersatz verwendet werden. Kokosöl kann als Haarkur auch das Haar sanft pflegen.

7,90 €
340ml

Gebinde	Preis in €	Preis pro 100ml
340 ml	7,90	2,24
500 ml	10,90	2,18
1000ml	18,90	1,89



Bio-Mohnöl

wird schonend kaltgepresst aus Blaumohnsemen. Das Öl ist besonders lecker in Süßspeisen, Müsli oder im Dressing.

12,90 €
250ml

Gebinde	Preis in €	Preis pro 100ml
100 ml	7,90	7,90
250 ml	12,90	5,16



Bio-Schwarzkümmelöl

Durch die schonende Verarbeitung, bleiben die wertvollen Inhaltstoffe erhalten. Das Öl hat natürlich einen ätherischen Öl-Anteil von 0,5 und 2,5%. Das Öl ist gefiltert und ungefiltert erhältlich. Das Öl schmeckt herrlich würzig, ätherisch und kann löffelweise pur oder in der orientalischen Küche angewendet werden. Passt gut zu Kohlengemüse, Linsengerichten oder im Chili.

19,90 €
250ml

Gebinde	Preis in €	Preis pro 100ml
100 ml	9,90	9,90
250 ml	19,90	7,96
500 ml	34,90	6,98
750 ml	49,90	6,65

Lagerung: Das Öl verschlossen und kühl aufbewahren. Schützen Sie das Öl vor direkter Sonneneinstrahlung und nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen.

Lagerung: Das Öl verschlossen und kühl aufbewahren. Schützen Sie das Öl vor direkter Sonneneinstrahlung und nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen.