



AcanChia® Chia-Öl - Die pflanzliche Omega-3-Quelle

Chia-Öl wird durch Kaltpressen schonend direkt aus Chiasamen gewonnen. Das so gewonnene Öl hat eine leicht gelblich-braune Farbe und einen nussigen Geruch mit geringem Eigengeschmack. Aufgrund der vielen Antioxidantien in Chiasamen hat das Öl eine vergleichsweise lange Haltbarkeit. Chia-Öl ist ein wertvolles Nahrungsmittel, das in EU-Staaten mit einem Anteil von bis zu 10% als Beimischung zu anderen Ölen und als Nahrungsergänzungsmittel verwendet werden kann. Aber auch in anderen Bereichen wie bei Kosmetikprodukten für Haut und Haare oder in der Lackherstellung (Malerei, Holzveredelung) wird Chia-Öl verwendet.

Das Besondere an AcanChia® Chia-Öl

Omega-3 Fettsäuren sind essentielle Fettsäuren mit vielen gesundheitsfördernden Eigenschaften. Dazu gehören unter anderem positive Auswirkungen auf den Blutdruck, Cholesterinwerte und das Nervensystem, sowie entzündungshemmende Wirkungen.

Die heutigen Ernährungsgewohnheiten der westlichen Welt führen bei den meisten Menschen zu einem Mangel an Omega-3 Fettsäuren. Chia-Öl hat den höchsten Anteil an Omega-3 Fettsäuren bei pflanzlichen Ölen. Chia-Öl weist zudem einen angenehmeren Geschmack auf und ist länger haltbar.

Chia-Öl eignet sich deshalb hervorragend um Nahrungsmittel aufzuwerten und stellt eine hervorragende pflanzliche Quelle für Omega-3 Fettsäuren dar.

Nährwerte:

100 g AcanChia® Chia-Öl enthalten im Schnitt:

Brennwert.....	344 kcal/1440 kJ
Eiweiß.....	0 g
Kohlenhydrate.....	0 g
Fett.....	100 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	10,7 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren.....	6,8 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren.....	82,1 g
α-Linolensäure.....	64,2 g

Kontakt:

AcanChia®

Warenzeichen der
AcanChia GmbH & Co. KG
Vilstalstraße 88
92245 Kümmersbruck
Germany

Mail: info@acanchia.com
Web: www.acanchia.com



Back to the seeds. **AcanChia®**



Realisation: satzzeichen.eu | Fotos: AcanChia; Fotolia.com (joanna wrnak, marek, indigolotos); vectorstock.com





Anwendungen von AcanChia® Chia-Öl



Küche

Chia-Öl kann zu anderen Ölen beigemischt werden, um deren Wertigkeit hinsichtlich der Fettsäurezusammensetzung stark zu verbessern. Auf Grund des geringen Eigengeschmacks ergeben sich dadurch kaum Unterschiede in den sensorischen Eigenschaften.

Chia-Öl eignet sich nicht zum Anbraten von Speisen, da es wie beispielsweise Olivenöl nicht hitzestabil ist.

Kosmetik

Chia-Öl dient in vielen Cremes als Salbengrundlage und wird vielfältig zur Hautpflege verwendet. Auch bei Haarpflegeprodukten kann Chia-Öl verwendet werden.

Lackherstellung

In Mexiko verwendet man Chia-Öl zur Lackherstellung für Holz, Töpferwaren oder Leinwandfarben. Durch den Anteil an Antioxidantien wird ein Vergilben der Farben verhindert.



AcanChia® Chia-Öl

- Hoher Anteil an Ω -3 Fettsäuren ✓
- hoher Anteil an α -Linolensäure ✓
- Verhältnis Ω -3- zu Ω -6-Fettsäuren liegt bei 3:1 ✓
- kaltgepresst ✓
- kaum Eigengeschmack ✓
- 10% Beimischung zu anderen Ölen möglich ✓
- Alternative zu Leinöl und Fischöl ✓
- vielfältige Anwendungsbereiche neben Einsatz im Nahrungsmittelbereich wie Kosmetik, Haut- und Haarpflege oder Lackherstellung ✓