



**GOURMOLI GmbH**  
**Wir produzieren Kaltgepresstes**  
**BIO WALNUSSÖL, das von Hand auf**  
**einer **EICHENHOLZPRESSE**, nach einer alten**  
**französischen Technologie von 1803, hergestellt wird**

Dank der verwendeten Technologie schaffen wir es, den wahren Geschmack des Öls beizubehalten, da wir es nicht erhitzen und es nicht mit Metall in Kontakt kommt. Alle Vitamine und nützlichen Omega-Fettsäuren bleiben erhalten!

**100 % BIO WALNUSSÖL** aus hochwertigen, rohen  
Walnüssen, extrahiert durch einmaliges Kaltpressen mit  
**EICHENPRESSE**. Dank dieser Technologie erreichen  
wir einen **Säuregrad <0.1%** im Produkt.

- ✓ Kein Kontakt mit Metall
- ✓ Keine Wärmebehandlung
- ✓ Filtriert mit natürlichen Filtermaterialien (Leinen) - alle nützlichen Substanzen und nützlichen Omega-Fettsäuren bleiben im Öl gespeichert
- ✓ Enthält absolut keine Konservierungsstoffe, Farben oder Aromen
- ✓ Verwendung von zertifizierten Bio-Rohstoffen

Das kaltgepresste Walnussöl ist ein ausgezeichnetes Entgiftungsprodukt. Es befreit Ihren Körper von Karzinogenen, Radionukliden und anderen Giften, die für unsere Zivilisation so prägend sind. Es bringt viele Vorteile für Haut, Haar und Gesundheit.

Fettlösliche Vitamine sind viel nützlicher und werden vom menschlichen Körper besser aufgenommen als synthetische.

Die tägliche Anwendung beugt Herz-, Gefäß-, Gehirn- und Lebererkrankungen vor.

Walnüsse gelten als eine der gesündesten Nussorten.

Das Walnussöl ist cholesterinfrei und enthält eine hohe Menge an essentiellen Omega-3-Fettsäuren und Phytosterolen. Sie spielen eine wichtige Rolle bei den grundlegenden Prozessen im menschlichen Körper. Ihre Haupteigenschaft besteht darin, den LDL-Cholesterin-Spiegel zu senken und so die Gesundheit der Arterien aktiv zu schützen. Darüber hinaus unterstützen Phytosterole den natürlichen Schutz vor schädlichen äußeren Einflüssen und wirken stark entzündungshemmend.

Quelle von Antioxidantien, Vitaminen und Mineralien

Das Walnussöl ist eine gute Quelle für Selen, Magnesium, Phosphor, Zink, Vitamin E, Niacin und die Vitamine B1, B2 und B3. Es ist auch reich an Antioxidantien - insbesondere Ellagsäure, die den Auswirkungen von durch freie Radikale schädigenden Zellen entgegenwirken, die das Altern beschleunigen und zu Krebs und anderen Krankheiten beitragen.

Einfach ungesättigte Fette

Das Walnussöl enthält gesunde einfach ungesättigte Fette. Diese nützlichen Fette schützen das Herz und das Herz-Kreislauf-System, indem sie den Cholesterinspiegel senken und Entzündungen reduzieren. Einfach ungesättigte Fette verbessern auch die Reaktion des Körpers auf Insulin und kontrollieren den Blutzucker.

## DIE VORTEILE DER REGELMÄSSIGEN VERWENDUNG VON WALNUSSÖL:

- ✓ senkt den Cholesterinspiegel und verhindert die Bildung von atherosklerotischen Plaques an den Wänden der Blutgefäße;
- ✓ fördert den Abbau von Fetten;
- ✓ steuert den Blutzucker;
- ✓ verbessert den Zustand von Haut und Haaren;
- ✓ wirkt antioxidativ und entgiftend, erhöht die Immunität;
- ✓ normalisiert die Verdauung;
- ✓ unterstützt die Gehirnfunktion, fördert die intellektuelle Entwicklung, erhöht die Konzentration und verbessert das Gedächtnis;
- ✓ wirkt entzündungshemmend.

## GEBRAUCHSANWEISUNGEN - NUR IN ROHFORM und OHNE Wärmebehandlung verwenden

Es ist am nützlichsten, das Öl direkt und auf leeren Magen zu konsumieren:

- Für Erwachsene - 2 Esslöffel pro Tag,
- Für Kinder - 1 Teelöffel pro Tag.

Andere Arten des Verbrauchs und der Anwendung:

- Mit frisch gebackenem Brot und Käse
- Für Saladressings und Fertiggerichte
- Zum Würzen von Nudeln, Fisch und Fleisch
- Für die Zubereitung von kalten Vorspeisen
- Für kosmetische Eingriffe direkt auf der Haut



## BIO WALNUSSMEHL

Das Bio-Walnussmehl wird aus entfetteten Bio-Walnüssen manuell mit Steinmühle und nach sorgfältigem Sieben hergestellt. Es enthält Mineralien und Aminosäuren, ist glutenfrei und reich an Eiweiß. Das Walnussmehl eignet sich zum direkten Verzehr sowie zur Steigerung des Nährwerts von Produkten, denen zugesetzt wird:

- Hausgemachte Gerichte
  - Mischungen für Brot, Kekse und anderes Gebäck
  - Verschiedene Suppen
  - Tarator (kalte Gurkensuppe mit Yogurt),
  - Salate
  - Zerealien
  - Saucen
  - Protein-Smoothies
  - Yogurts und andere...
  - In der Kosmetik kann es zu Haarmasken oder Gesichtspeelings hinzugefügt werden.
- Empfohlene Einnahme:
- Kinder unter 14 Jahren - 1-2 Teelöffel täglich
  - Erwachsene - 1 Esslöffel bis zu 2 mal täglich



Kontakt:

[info@gourmoli.com](mailto:info@gourmoli.com)

[www.gourmoli.com](http://www.gourmoli.com)

+359888424244

<https://www.facebook.com/gourmoli/>

Instagram: [@gourmoli.oils](https://www.instagram.com/gourmoli.oils)



BG-BIO-14  
EU Agriculture