



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

## **100 % BIO NATÜRLICHES PRODUKT**

Dank der schonenden Verarbeitung im Kaltpressverfahren, bei dem wir auf Erhitzung und Kontakt mit Metall verzichten, können wir den wahren Geschmack des Öls bewahren. Alle Vitamine und Aminosäuren bleiben erhalten!

**100% BIO WALNUSSÖL**  
**aus Hochwertigen, gut gewaschenen, bio rohen Walnusskernen**  
**gewonnen aus erster Kaltpressung mittels EICHENHOLZPRESSE**

- ✓ **Keine Berührung mit Metall**
- ✓ **Keine Wärmebehandlung**
- ✓ **Gefiltert mit natürlichen Filtermaterialien (Leinen) - alle gesunden Nährstoffe und Aminosäuren bleiben im Öl erhalten**
- ✓ **Kurze Haltbarkeit (6 Monate), da keine Konservierungsstoffe, Farbstoffe oder Aromen enthalten**
- ✓ **Verwendung von zertifizierten Bio-Rohstoffen**

Kaltgepresstes Walnussöl ist ein hervorragendes Entgiftungsprodukt. Es befreit Ihren Körper von Karzinogenen, Radionukliden und anderen Giften, mit denen unsere Zivilisation konfrontiert ist. Walnussöl eignet sich besonders gut für Haut, Haare und Gesundheit.

Im Öl gelöste Vitamine sind gesünder und werden vom Körper besser aufgenommen als synthetisch hergestellte Vitamine.

Die tägliche Anwendung hilft bei Erkrankungen des Herzens, der Blutgefäße, des Gehirns und der Leber.

Walnüsse zählen zu den gesündesten Nüssen. Walnussöl ist cholesterinfrei und enthält eine rekordverdächtige Menge an essentiellen Omega-3-Fettsäuren. Omega-3-Fettsäuren erhöhen das gute HDL-Cholesterin, senken den schädlichen Cholesterinspiegel (LDL), verhindern Herzrhythmusstörungen, verringern das Risiko von Herzerkrankungen und beugen der Bildung von Blutgerinnseln vor. Die im Walnussöl enthaltenen Omega-3-Fettsäuren halten das Gehirn gesund. Zudem sind sie ein wesentlicher Bestandteil der äußeren Membran der Gehirnzelle, die die Übertragung von Nervensignalen (die für das Denken, Lernen und Gedächtnis notwendig sind) ermöglicht.

Walnussöl ist eine gute Quelle von Antioxidantien, Vitaminen und Mineralstoffen

Walnussöl ist reich an Selen, Magnesium, Phosphor, Zink, Vitamin E, Niacin und Vitamin B1, B2 und B3. Zudem besitzt es einen hohen Anteil an Antioxidantien - insbesondere Ellagsäure, die Zellen vor schädlichen freien Radikalen, die den Alterungsprozess beschleunigen und zu Krebs und anderen Krankheiten führen können, schützt.

## Einfach ungesättigte Fettsäuren

Walnussöl enthält gesunde einfach ungesättigte Fettsäuren. Diese gesunden Fette schützen das Herz und das Herz-Kreislauf-System, indem sie den Cholesterinspiegel senken und die Entzündungen lindern. Einfach ungesättigte Fettsäuren verbessert auch die Reaktion des Körpers auf Insulin und die Kontrolle des Blutzuckers.

## VORTEILE DER REGELMÄSSIGEN ANWENDUNG VON WALNUSSÖL:

- ✓ senkt den Cholesterinspiegel, verhindert die Bildung von atherosklerotischen Ablagerungen (Plaques) an den Wänden der Blutgefäße;
- ✓ unterstützt die Behandlung von Bluthochdruck;
- ✓ fördert den Fettabbau;
- ✓ senkt den Blutzucker;
- ✓ verbessert das Erscheinungsbild von Haut und Haar;
- ✓ hat antioxidative Wirkung, erhöht die Immunität;
- ✓ fördert die Zellregeneration;
- ✓ regelt die Verdauung
- ✓ unterstützt die Gehirnfunktion, fördert die geistige Entwicklung, erhöht die Konzentrationsfähigkeit und verbessert das Gedächtnis;
- ✓ wirkt entzündungshemmend.

Da hohe Temperaturen Oxidationsprozesse fördern, welche zu Änderungen der chemischen Zusammensetzung des Produkts und zur Bildung von krebserzeugenden Verbindungen und Transfetten führen, darf das Walnussöl **AUSSCHLIEßLICH ROH** bzw. nicht wärmebehandelt verwendet werden.

## EINNAHME UND ANWENDUNG

Besondere Wirksamkeit wird erzielt, wenn das Öl direkt und auf nüchternem Magen eingenommen wird:

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

Andere Möglichkeiten zum Verzehr oder Verwendung:

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

## LAGERUNG

In einer fest verschlossenen **DUNKLEN-** Glasflasche an einem kühlen Ort ohne Sonneneinstrahlung lagern.

Hergestellt in Bulgarien durch, Firma „Gourmoli“ GmbH – Werkstatt für Pflanzenölproduktion – Stadt Pleven, Reg. Nr. 15030019, TD 01/2019.

Kontakt:

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

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

+ 359888424244

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

Instagram: @gourmoli.oils

