



Bio Arganöl

Rohkostqualität mit natürlichem Vitamin E

Geschichte / Ursprung

Der Arganbaum (*Argania Spinosa*, Arganie) gehört zur Gruppe der Seifenbäume und zählt mit seiner ca. 25 Mio. Jahre dauernden Geschichte zu den ältesten Pflanzen der Welt. Die Arganie ist Spezialist für extreme Regionen und wird bis zu 400 Jahre alt. Trotz intensiver Anbaubemühungen andernorts gedeiht sie einzig in einem relativ kleinen Gebiet in der südwestmarokkanischen Region Souss-Massa-Draa. Dort trotz großer Hitze durch ihre enorme Wasserspeicherfähigkeit.

In diesem von der UNESCO als Biosphärenreservat geschützten Arganhain, der Arganeraie, wachsen ca. 20 Mio. Arganien, deren Schutz und wirtschaftliche Nutzung vom Staat streng reguliert wird. Selbst die ansässigen Berberfamilien, die den Baum seit Jahrhunderten tatsächlich als ihren Lebensbaum nutzen und schätzen, unterliegen diesen strengen Kontrollen. Der Baum selbst schützt sich ebenfalls durch Dornen und er hat eine schier unglaubliche Widerstandsfähigkeit.



Die Früchte der Arganie sind gelb, pflaumengroß und enthalten bis zu drei extrem harte, haselnussgroße Kerne, in welchen jeweils eine Mandel von der Größe eines Sonnenblumenkerns zu finden ist. Aus diesen kleinen Mandeln stellen die marokkanische Berberfrauen seit Jahrhunderten handgepresstes Arganöl her. Arabische Forscher und Wissenschaftler sollen durchgehend seit dem 13. Jahrhundert die segensreichen Anwendungen und die hohe Qualität des Arganöls beschrieben haben.

Die Ernte unserer Bio-Arganfrüchte

Die Ernte der gelben Arganfrüchte gestaltet sich aufgrund mehrerer Umstände äußerst schwierig: Die Dornen verhindern das Pflücken der Früchte von Hand und die Tatsache, dass die Arganien zeitgleich reife Früchte und schon Blüten für die nächste Ernte tragen, verbietet das Schütteln der Bäume. Daher können von den Berberfrauen nur die reifen, bereits zu Boden gefallenen Früchte gesammelt werden.

Die Arganhaine unseres Arganöls sind während der Erntezeit von Juli bis September für die Beweidung gesperrt – entgegen anderen Produktionsverfahren haben Ziegen nichts mit der Gewinnung unserer Argankerne zu tun. Es sind die Frauen mit ihren Eseln und Körben, die die Früchte von Hand sammeln und diese vor der Einlagerung in der Sonne trocknen lassen. Unser Öl entspricht allen Hygienestandards.



Die Herstellung unseres wertvollen Bio-Arganöls in traditioneller Handpressung

Die Berberfrauen sind bis heute die Spezialistinnen in Sachen Arganöl, daher wird unser Arganöl auch ausschließlich von ihnen und in traditioneller Handarbeit hergestellt. Die getrockneten Früchte werden vom Fruchtfleisch befreit und die Kerne mit einem Stein aufgeschlagen, um an die ölhaltigen Mandeln zu gelangen. Die Mandeln für unser Arganöl werden vor der Pressung nicht geröstet.

Die gehaltvollen Samen werden anschließend von Hand in einer Steinmühle gemahlen. Unter Zugabe von kleinen Mengen reinen Wassers wird das so erzeugte Mandel-Mus zu einem cremig-ölgigen Brei, der so lange gerührt und geknetet wird, bis das Öl nach ca. 30 Minuten in einem kleinen Rinnsal aus der Masse austritt. Für einen Liter Arganöl benötigt man 30 kg Früchte, also die Ernte von fünf Bäumen. Arganöl gibt es in zwei handelsüblichen Geschmacksrichtungen: geröstete Samen ergeben ein Öl leicht rötlicher Farbe, mit kräftig nussigem Geschmack und Duft. Dieses Öl findet Verwendung in der anspruchsvollen Küche. Arganöl aus ungerösteten Samen ist naturbelassen und daher hellgolden, klar und geschmacksneutral. Dieses Öl findet ebenfalls Verwendung in der Küche, aber auch in der Kosmetik.



Der gegenüber anderen Ölen hohe Preis von Arganöl ergibt sich aus den beschriebenen handwerklichen Details und der Tatsache, dass pro Jahr aufgrund der begrenzten Anzahl von Bäumen nur etwa 4 Mio. Liter des Öls hergestellt werden können. Die Produktion verläuft sehr ursprünglich und altertümlich; der biologische und sozialökonomisch wichtige Fertigungsprozess hilft den Menschen vor Ort.



Bio Arganöl

Vegane Rohkost, fairer Handel, cholesterin- und glutenfrei

Qualität: Gourmet-Arganöl

Unsere Mandelsamen werden nicht geröstet, sondern extraschonend kaltgepresst.

Selbst im Inneren der Ölpresse bleibt die Temperatur beständig unter 38°C.

Ursprungsland: Marokko

Zutaten: 100 % BIO - Argan Öl

Hoher Anteil an ungesättigten Fettsäuren ca. 80 %; der Vitamin E Gehalt beträgt im Durchschnitt 70 mg/Liter.



Globalis Bio ArganÖl ist cholesterinfrei.

Nährwerttabelle

| Nährwerte | pro 100 ml | pro 10 ml |
|------------------------------------|------------|---------------------------------------|
| Brennwert | 370 kJ | 37 kJ |
| Eiweiß | 0 | 0 |
| Kohlenhydrate | 0 | 0 |
| Fett | | |
| - mehrfach ungesättigte Fettsäuren | 33,10 % | 33,10 % |
| - einfach ungesättigte Fettsäuren | 48,20 % | 48,20 % |
| - gesättigte Fettsäuren | 18,80 % | 18,80 % |
| - Transfette | < 0,1 % | < 0,1 % |
| Vitamin E (α - Tocopherol) | 32,8 mg* | 3,28 mg \triangle Ø 25 % lt. RDA |

2 TL Bio ArganÖl (ca. 10 ml) deckt ca. 25 % des täglich empfohlenen Vitamin E Bedarfs laut EU-RDA.

Violettverpackung

Um die Qualität der wertvollen Inhaltsstoffe optimal zu schützen, verwenden wir das **original Miron Violett-Lichtschutzglas**.

Laut Prüfbericht des „Fraunhofer-Instituts für Lebensmitteltechnologie und -verpackung“ schützt Violettglas genau in den Wellenbereichen optimal vor Lichteinflüssen, in denen Lebensmittel besonders empfindlich auf diese reagieren.

Gleiches gilt für die Violettglasfolie.

Die Bedeutung einiger Nährstoffe

Vitamine sind in unserem Organismus für alle lebenswichtigen Funktionen essentiell. Sie müssen, da unser Stoffwechsel sie nicht selbst (bedarfsdeckend) synthetisieren kann, mit der Nahrung zugeführt werden. Zu den wichtigsten Vitaminen gehört Vitamin E. Dabei handelt es sich eigentlich um einen Sammelbegriff für fettlösliche Substanzen mit antioxidativen und nicht-antioxidativen Wirkungen.

Vitamin E ist Bestandteil aller Zellmembranen. Eine seiner wichtigsten Funktionen ist die einer lipidlöslichen Antioxidantie. Es wirkt also als Radikalfänger auf der Zellstoffebene. Den wesentlichen Wirkstoff von Vitamin E, α -Tocopherol, kann der menschliche Körper besonders gut speichern und transportieren. Da Vitamin E sehr hitzebeständig ist, bleibt es selbst beim Frittieren fast vollständig erhalten.

Vitamin E trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen

Das Besondere an Arganöl von Globalis

- Premium Arganöl (100%)
- kalt gepresst - aus marokkanischem Wildwuchs
- besteht zu über 80% aus ungesättigten Fettsäuren (Öl-, Linol- und Linolensäure)
- reich an Vitamin E - 328 mg/L
- reich an natürlichem α -Tocopherol – 80% des Gesamt-Vitamin E-Gehaltes
- enthält die wertvollen Phytosterine Schottenol und Spinasterol
- aus nicht gerösteten Samen – für ursprünglichen Geschmack bei vollem Erhalt aller wertvollen Inhaltsstoffe
- exklusiv bei uns in original Miron Violettglas-Flasche erhältlich

Anwendung:

Für die allerfeinste und gesunde Küche: Arganöl ist dabei aber nicht nur äußerst wohlschmeckend, sondern auch eine echte Kostbarkeit! Denn Arganöl unterscheidet sich von vielen anderen Ölen durch zwei ganz besondere Inhaltsstoffe: die wertvollen, seltenen Phytosterine Schottenol und Spinasterol, die in anderen Speiseölen gar nicht oder nur in geringen Mengen vorkommen.

Ein Anwendungstip unserer Kunden: Arganöl hat eine vorzügliche Note als Pflegemittel für Haut und Haar. Es beruhigt durch seine hochwertigen Inhaltsstoffe empfindliche sowie unreine Haut und beugt durch seine feuchtigkeitsspendende Wirkung der Austrocknung und dadurch der Hautalterung vor.

Erhältliche Verpackungsgrößen:

In der original Miron Violettglas-Flasche: 100 ml, 500 ml und 1 Liter

Haltbarkeit: Mindestens 2 Jahre

Ihre Bezugsquelle:

GLOBALIS - Oase der Natur
Westheim 42
93049 Regensburg
Germany

Telefon 0941 / 399 67 07
Telefax 0941 / 399 67 04
www.globalis.info
mail@globalis.info



DE-ÖKO-037
Nicht - EU Landwirtschaft