

Bestellnummer: 5039

Physikalische Eigenschaften: Hellgelbe, ölige Flüssigkeit, fast duftlos.

Erstarrungspunkt: Ca. – 18 °C.

Relative Dichte: Bei 20 °C ca. 0,913 g/cm³.

Hauptinhaltsstoffe: Ungesättigte Fettsäuren – Hauptanteil Ölsäure (C18:1) ca. 71 %, Linolsäure (C18:2) ca. 21 % und Palmitinsäure (C16:0) ca. 6 %, Vitamine A und E, Lecithin.

Kalt gepresstes Mandelöl kommt vor allem bei der Zubereitung von Salaten und Dressings zur Geltung, es kann zur Verfeinerung von Speisen angewandt werden. Warm gepresstes Mandelöl eignet sich besonders für das Kochen. Dank seines leichten Mandelgeschmacks passt es gut auch in süße Speisen und Obstsalate. Gegenüber anderen Ölen ist es sehr satt, es kann in kleinerer Menge benutzt werden. Es kann Magenübersäuerung mindern, die durch Überessen oder durch Alkohol verursacht wurde, es hilft bei der Regeneration der Leberzellen. Es wird bei Mononukleose, für die Darmreinigung und die richtige Funktion der Galleblase empfohlen.

Anwendung außer dem Lebensmittelbereich: Dieses Öl ist sehr sanft, nicht reizbar und relativ dünn. Es saugt sich leicht in die Haut. Es hat eine gute Gleitfähigkeit bei der Massage. Es kann regenerierende und beruhigende Wirkungen haben. Es wird für die Behandlung der trockenen und sensitiven Haut und der durch die Sonnenstrahlung beschädigten Haut empfohlen. Für seine Sanftheit kann es auch in der Kinderkosmetik benutzt werden. Es ist eine gute Basis für die Zubereitung der Regenerationscremes, Öle und Massageprodukte.

INCI: Prunus amygdalus Dulcis Oil

Lagerung: Die angeführte Haltbarkeit des Produktes kann durch Bewahrung auf einer dunklen und kühlen Stelle erheblich verlängert werden (am besten im Kühlschrank bei Temperatur von 6–10 °C).

Mindestens haltbar bis Datum auf der Verpackung. Chargennummer und Inhalt auf der Verpackung.

Hersteller: 1. Aromaterapeutická KH, a. s. / Kšice 11, 349 01 Střibro / Tschechische Republik / E-Mail: info@karelhadek.eu
Auslieferung von Bestellungen: Tel.: +420 371 140 900 / Vodafone: +420 777 274 059 / T-Mobile: +420 731 336 475 /
O2: +420 722 458 765

www.karelhadek.eu