



Beste Rohstoffe

Familie Vellenga vom Hof Michael in Norddeutschland liefert zusammen mit zwei weiteren Demeterhöfen in Süddeutschland den Leindotter für das NATURATA demeter Leindotteröl.

Hof Michael wird seit 1992 nach den strengen Kriterien des biologisch-dynamischen Landbaus bewirtschaftet und umfasst eine landwirtschaftlich genutzte Ackerfläche von 80 ha, auf der vielfältige Kulturen angebaut werden. Daneben besitzt Familie Vellenga 25 ha Grünland und 150 ha Wald. Auf ihrem Hof gibt es eine Mutterschafherde, Mutterkühe mit Nachzucht, Schweine und Hühner. Kees Vellenga hat vor mehreren Jahren die ökologischen Vorzüge von Leindotter entdeckt und seither viele Erfahrungen gesammelt, bei welchen Kulturen sich Leindotter besonders gut als Untersaat eignet. Seitdem sich mit Naturata ein Abnehmer gefunden hat und immer mehr Verbraucher dieses Öl für sich entdecken, bemüht er sich, auch andere Demeter-Landwirte vom Anbau von Leindotter zu überzeugen.



NATURATA
BIOKULT SEIT 1976

Höchste Qualitätsansprüche

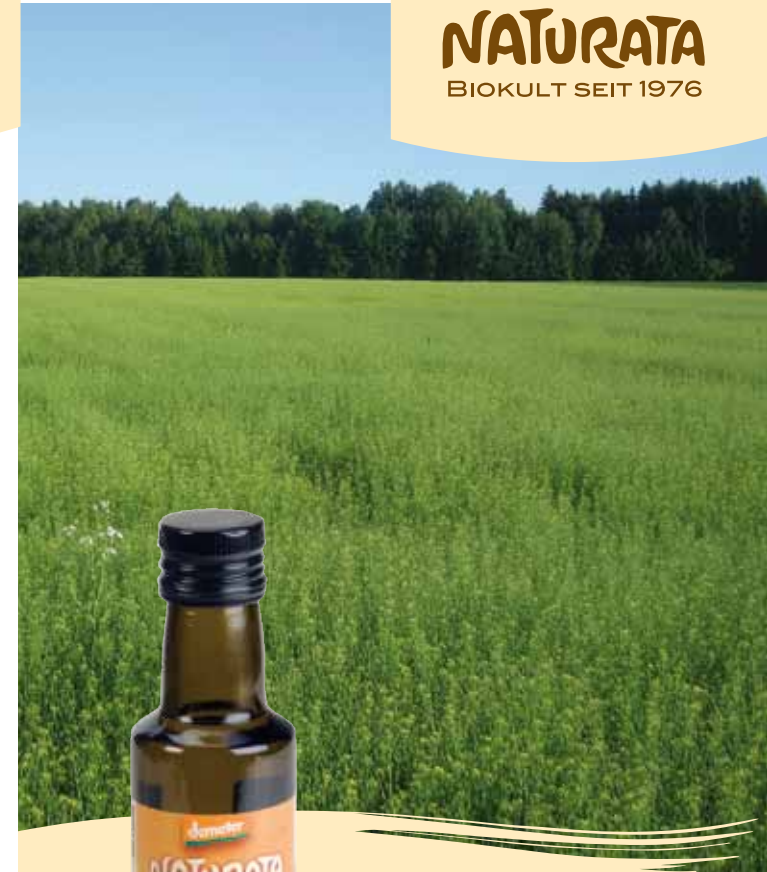
NATURATA Produkte stehen für höchste Qualität. Nur Zutaten in bester Qualität werden für NATURATA verarbeitet. Hierbei gelten folgende Standards:

- ✦ Rohstoffe bevorzugt aus bio-dynamischer Landwirtschaft
- ✦ Einhaltung weitergehender Qualitätskriterien z.B. für Pflanzenschutzmittel oder Weichmacher
- ✦ Jährliches Analysekonzept mit umfangreichen stichprobenartigen Analysen
- ✦ Keine Verwendung von Armonen oder Hilfs- und Zusatzstoffen
- ✦ rohstoffschonende Weiterverarbeitungsschritte
- ✦ Zutaten-Volldeklaration laut BNN

Naturata AG · D-71711 Murr

Telefon +49 (0)7144 / 8961-62
Fax +49 (0)7144 / 8961-41
eMail kontakt@naturata.de

www.naturata.de



NATURATA
BIOKULT SEIT 1976

Leindotteröl

Unsere Empfehlung
für die gesunde
Bio-Küche





Für Ihre Gesundheit

Leindotter-Öl ist ernährungsphysiologisch besonders wertvoll. Es besitzt eine breite Vielfalt an Fettsäuren. Obwohl Leindotter botanisch gesehen nicht mit Leinsaat verwandt ist, sind sich die Öle aus ernährungsphysiologischer Sicht jedoch sehr ähnlich.

Mit seinem hohen Gehalt an der wertvollen Alpha-Linolensäure (Omega-3-Fettsäure) kommt Leindotter-Öl dem gesunden Leinöl am nächsten, ohne jedoch dessen intensiven Geschmack zu besitzen. Außerdem enthält Leindotter-Öl 20% Linolsäure, reichlich Vitamin E und viele natürliche Antioxidantien.

Wertvolle Pflanzenöle im Vergleich:

100 g Öl enthalten durchschnittlich	Leindotteröl	Leinöl	Rapsöl	Hanföl
gesättigte Fettsäuren	12,2 g	10,1 g	7,8 g	9,6 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	35,2 g	24,5 g	63,2 g	11,8 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	51,9 g	64,8 g	29,0 g	73,7 g
davon: Linolsäure (Omega-6)	21,5 g	16,5 g	21,4 g	60,5 g
davon Linolensäure (Omega-3)	30,3 g	47,9 g	7,6 g	17,0 g
Vitamin E	17,5 mg	5,8 mg	23 mg	3,8 mg

Fett gedruckt sind Werte, die überdurchschnittlich hoch liegen.



Für unsere Umwelt

Leindotter hat auch für den (Öko-)Landwirt viele Vorteile: Die Pflanzen zeichnen sich durch eine große Anspruchslosigkeit hinsichtlich Klima- und Bodenverhältnissen aus und sind sehr resistent gegenüber Schädlingen und Krankheiten.

Hinzu kommt, dass Leindotter in Mischkultur mit Erbsen, Raps oder Getreide angebaut werden kann. Mit seinen tiefen Wurzeln lockert Leindotter den Boden. Da er rasch wächst und den Boden bedeckt, unterdrückt er unerwünschte Unkräuter. Der Ertrag der Hauptfrucht wird in der Regel durch die Leindotter-Beisat kaum gemindert. Bei Erbsen kann er sogar erhöht werden.



Für Ihren Genuss

Mit seinem charaktervollen, blumigen Geschmack gilt Leindotteröl bei einigen Feinschmeckern als Gourmet-Öl.

Die leichte Note von Erbsen passt sehr gut zu Salat, gekochtem Gemüse und Kartoffeln. Wie Leinöl ist es eine hervorragende Ergänzung zu Pellkartoffel und Quark – mit einer milderer Note als dieses.

NATURATA demeter Leindotteröl stammt von bio-dynamisch wirtschaftenden Landwirten in Deutschland und wird direkt bei den Anbauern gepresst.

