

## Entscheiden Sie sich für das richtige Produkt:

Greifen Sie zu reinem, unbehandeltem Öl, das alle seine natürlichen Inhaltsstoffe noch besitzt und sie somit Ihrem Körper in bester Form zurückgeben kann.

Für diese Öle in biologisch kontrollierter Qualität steht die Produktlinie - ÖLMÜHLE OMEGA- von BIOMOND und ist exklusiv bei Salzhäusl erhältlich!

Achten Sie deshalb auf unsere Öle mit dem Qualitäts-Prädikat -kalt gepresst- und -nativ-.

Denn bei herkömmlicher industrieller Verarbeitung kann der Rohstoff und das Öl auf verschiedenste Art und Weise bearbeitet worden sein, was die Hersteller meist auch nicht auf dem Etikett ihren Kunden verraten müssen.

So werden zum Beispiel die Samen wärmebehandelt, um eine optimale Ausbeutung beim Pressvorgang zu erzielen. Ebenso ist eine mehrmalige Pressung möglich, bei welcher der Rohstoff mehr als einmal gepresst wird (Vor- und Fertigpressung).

Darüber hinaus gibt es auch die sogenannte Extraktion, d.h. es wird dem Pressvorgang ein Lösungsmittel hinzugefügt, wie zum Beispiel Benzin, Hexan oder Kohlenstoffdisulfid. Das Lösungsmittel wird nach der Extraktion möglichst vollständig entfernt, in dem es verdampft wird (Vakuumdestillation). Auch bei der Raffination wird das Öl nach der Gewinnung durch verschiedene Verfahren aufgepeppt, zum Beispiel durch Entschleimung, Entsäuerung, Bleichung oder Desodorierung (Entfernen von unerwünschten Geruchs- und Geschmacksstoffen).

Entscheiden Sie sich deshalb für Ihre Gesundheit und für Salzhäusl-Speiseöle der Produktlinie -ÖLMÜHLE OMEGA- von BIOMOND! Alle Öle sollten nicht erhitzt werden, um die Inhaltsstoffe nicht zu gefährden. Beim Kochen wird empfohlen das Öl nach dem Erhitzen der Speisen zuzugeben.

Salzhäusl GmbH, Traberring 26, 84323 Massing  
Tel: 08724/ 911 461 oder Fax: ../911 462 oder Email: info@salzhaeusl.com

*Willkommen zu den feinsten Ölen für Ihre  
Gesundheit!*



**Wir bieten Ihnen exklusive  
Speiseöle mit dem  
Qualitäts-Prädikat**

**-NATIVES ÖL-**

**Natürlich nur aus biologisch  
kontrolliertem Anbau!**



# Herkunft der Rohstoffe und Verfahrensweise der Herstellung

## Warum sind unsere Öle von besserer Qualität?

Für uns werden die neuen nativen und kalt gepressten Speiseöle der Produktlinie -ÖLMÜHLE OMEGA- exklusiv von der Firma *BIOMOND* hergestellt.



Der ganze Herstellungsprozess wird einer strengen Qualitätsabfrage unterstellt. Dies beginnt bereits beim Rohstoffeinkauf. Soweit es möglich ist wird versucht die Rohstoffe aus heimischen oder europäischen Bio-Anbaugebieten einzukaufen. Danach werden Sie kühl und sorgsam gelagert, bis sie verarbeitet werden. Die Herstellung erfolgt über eine hoch moderne Öl-Gewinnungsanlage, welche die Rohstoffe schonend auspresst. Während und vor dem einmaligen Pressvorgang wird der Rohstoff nicht über 40 Grad erhitzt, deshalb ist die Bezeichnung -kalt gepresst- und -nativ- zutreffend. Nach der Pressung tritt das Öl heraus, wird abgefangen und in einem Behälter zwischengelagert. Nun wird den noch im Öl vorhandenen Schwebepartikeln die Zeit gegeben, sich am Boden abzusetzen, um dann das reine, unfiltrierte Öl abschöpfen zu können. Es werden dem Öl keinerlei Zusätze hinzugefügt oder weitere Verarbeitungsschritte zugemutet,

um die so wichtigen Inhaltsstoffe im Öl nicht zu gefährden. Auch die Rohstoffe werden vor der weiteren Verarbeitung nicht aufbereitet oder anderweitig behandelt. Im folgenden Schaubild sehen Sie die Unterschiede zwischen unseren hochwertigen Speiseölen der Produktlinie Ölmühle Omega und den industriell gefertigten:

