

*Gesund leben beginnt bei der Ernährung*



*Speiseöle von höchster Qualität*



**Die Pflanzenoel.ch AG** wurde im Jahr 2000 von Markus Duppeler als GmbH gegründet. Die Idee, hochwertige, kaltgepresste Pflanzenöle aus der Region herzustellen, war zu diesem Zeitpunkt noch sehr aussergewöhnlich. In der Schweiz kaum bekannt, machte die Pflanzenoel.ch GmbH erste Verkaufserfahrungen an Märkten und mit einem einfachen Online-Shop. Die Nachfrage nach Speiseölen stieg stetig und das Sortiment wurde laufend ausgebaut: von anfänglich vier verschiedenen Sorten auf heute über ein Dutzend Pflanzenöle. Auch der Kundenstamm wurde grösser und der Inhaber dadurch immer reicher an Erfahrung.

Im Sommer 2008 wurde die GmbH in eine Aktiengesellschaft umgewandelt. So ist das Unternehmen für die Zukunft gut gerüstet. **„Unsere Strategie wirkt langfristig und sie ist nachhaltig.“**

Unser Sortiment umfasst rund ein Dutzend hochwertige, kaltgepresste, pflanzliche Speiseöle für eine gesunde Ernährung. Anbau und Ernte der Ölsaaten koordinieren wir mit unseren Vertragslandwirten. Angebaut werden die Ölpflanzen möglichst in der Region.

**Sortiment mit zwei Produktlinien:** SwissOmegaPower® ist der Markenname für alle Speiseöle, die zu hundert Prozent in der Schweiz angebaut und verarbeitet werden. Enzilo Tamasini® heissen die Öle, die aus ausländischer Ölsaat stammen, aber bei uns gepresst werden. Einzig das Olivenöl wird zugekauft und unter diesem Markennamen weiterverkauft.

**Vom Anbau bis zum fertigen Produkt können wir den Produktionsweg aller SwissOmegaPower® Speiseöle lückenlos aufzeigen.**

Die Ölproduktion beginnt mit der Planung der Anbauflächen. Dafür schliessen wir Verträge mit den Landwirten ab, die für uns Ölpflanzen anbauen.

**Die Samen der Ölpflanzen werden schonend getrocknet und auf speziellen Maschinen gereinigt.**

Diese Reinigung erfolgt über Siebe und die Zufuhr von Luft. Die gereinigten Samen werden dann eingelagert. Verarbeitet werden sie erst dann, wenn der Bedarf dafür besteht.

Alle unsere Speiseöle pressen wir auf modernen Pressen der Firma Strähle aus Deutschland. Diese Ölpresen eignen sich hervorragend für die Verarbeitung fast aller Ölfrüchte und Ölsaaten. Und sie haben einen weiteren, sehr grossen Vorteil: Sie lassen sich reinigen. **Für den Wechsel von einem Rohstoff zum nächsten ist das eine wichtige Voraussetzung.**

Nach dem Pressen ruhen die Öle ein paar Tage, damit sich die Trübstoffe absetzen können. Danach werden sie schonend teilfiltriert. Wir entfernen nur die grössten Trübstoffe, was dazu führen kann, dass sich in den Flaschen ein leichter Schimmer am Boden absetzt.

*Weiter auf der letzten Seite ...*

SwissOmegaPower®



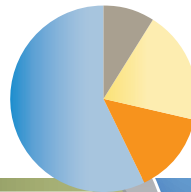
## Baumnussöl

SwissOmegaPower® Premium-Baumnussöl wird aus den Kernen der Walnuss gewonnen.

Der bis zu zwanzig Meter hohe Walnussbaum ist ein typischer Einzelbaum in unserer Landschaft. Seine reifen Früchte lässt er im Herbst fallen. Die regelmässig von Hand oder maschinell aufgelesenen Nüsse werden sofort gut getrocknet, damit sie lagerfähig sind. Mit unserer modernen Nussknackanlage werden die Nüsse geöffnet und die Nusskerne visuell auf ihre Qualität kontrolliert. Nur die besten Nusskerne werden auf einer modernen Ölpresse, in einem schonenden Kaltpressverfahren, zu feinem Baumnussöl verarbeitet.

**Das Nussöl ist dank der Kaltpressung mild-nussig im Geschmack und lässt sich hervorragend in der kalten Küche verwenden.**

Das Baumnussöl ist mit ungefähr 14% Omega-3-Fettsäuren ein sehr wertvolles Speiseöl. Unser SwissOmegaPower® Premium-Baumnussöl ist ab Pressdatum rund 12 Monate haltbar.



100ml (92g)  
100g Baumnussöl enthalten:

- Omega-3-Fettsäuren
- Omega-6-Fettsäuren
- gesättigte Fettsäuren
- einfach ungesättigte Fettsäuren

Artikel-Nr.	Einheit	
SOP-NUSS-01	100ml Glasflasche	★
SOP-NUSS-02	250ml Glasflasche	★
SOP-NUSS-03	500ml Glasflasche	▲
SOP-NUSS-04	3-Liter BiBox	🔒
SOP-NUSS-05	5-Liter BiBox	🔒
SOP-NUSS-06	10-Liter BiBox	🔒
SOP-NUSS-07	20-Liter BiBox	🔒
Lager: ★ immer verfügbar ▲ wenig verfügbar 🔒 auf Anfrage		

Energiewert	3700KJ/900kcal
Eiweiss	0g
Kohlenhydrate	0g
Fett	100g
davon	
gesättigte Fettsäuren	8.7g
einfach ungesättigte Fettsäuren	18.5g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	67.8g
davon	
Omega-3-Fettsäuren	13.6g
Omega-6-Fettsäuren	54.2g
Cholesterin	0mg



# Distelöl

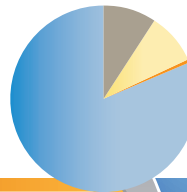
SwissOmegaPower® Premium Distelöl pressen wir ausschliesslich aus Schweizer Saflorsamen.

Der Saflor, auch Färberdistel genannt, ist in Europa seit dem Mittelalter bekannt und wurde für die Farbstoffgewinnung kultiviert. Nachdem diese interessante Pflanze in Vergessenheit geraten war, wurde Saflor in der Schweiz erstmals im Jahr 2003 wieder angebaut.

Die Pflanze reagiert sehr stark auf klimatische Extrembedingungen, auf viel Regen etwa und auf grosse Kälte. Darum ist seine konstante Verfügbarkeit nicht garantiert.

**Distelöl ist reich an Vitamin E und an mehrfach ungesättigten Linolsäuren. Es eignet sich besonders gut für die kalte Küche und für das Abschmecken von Speisen.**

Unser SwissOmegaPower® Premium-Distelöl ist ab Pressdatum rund 12 Monate haltbar.



100ml (92g)  
100g Distelöl enthalten:

- Omega-3-Fettsäuren
- Omega-6-Fettsäuren
- gesättigte Fettsäuren
- einfach ungesättigte Fettsäuren

Artikel-Nr.	Einheit	
SOP-DISTEL-01	100ml Glasflasche	
SOP-DISTEL-02	250ml Glasflasche	
SOP-DISTEL-03	500ml Glasflasche	
SOP-DISTEL-04	3-Liter BiBox	
SOP-DISTEL-05	5-Liter BiBox	
SOP-DISTEL-06	10-Liter BiBox	
SOP-DISTEL-07	20-Liter BiBox	
Verfügbarkeit:  auf Anfrage		

Energiewert	3700KJ/900kcal
Eiweiss	0g
Kohlenhydrate	0g
Fett	100g
davon	
gesättigte Fettsäuren	8.9g
einfach ungesättigte Fettsäuren	8.5g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	77.6g
davon	
Omega-3-Fettsäuren	0.5g
Omega-6-Fettsäuren	77.1g
Cholesterin	0mg



# Hanföl

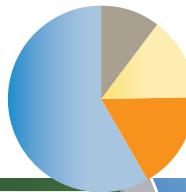
SwissOmegaPower® Premium-Hanföl wird aus einer Hanfsorte mit tiefen THC-Werten legal angebaut.

Hanf ist eine uralte Kulturpflanze. Sie wurde früher meist für die Herstellung von Fasern für Seile und Stoffe angebaut. Weil sie THC (Tetrahydrocannabinol) enthält, wird diese hochinteressante Pflanze auch als Betäubungsmittel missbraucht.

Unser Hanfanbau wird von der Polizei begleitet und erfüllt die gesetzlichen Bestimmungen. Durch gezielte Sortenwahl ist dies möglich. Als Ergebnis erhalten wir

**ein hochwertiges Speiseöl.  
Es verfügt über einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren und an Gamma-Linolensäure (Omega-6-Fettsäuren).**

Nach der sehr anspruchsvollen Ernte pressen wir das Hanföl mit unserem schonenden Kaltpressverfahren. Unser SwissOmegaPower® Premium-Hanföl ist ab Presdatum rund



100ml (92g)  
100g Hanföl enthalten:

- Omega-3-Fettsäuren
- Omega-6-Fettsäuren
- gesättigte Fettsäuren
- einfach ungesättigte Fettsäuren

Artikel-Nr.	Einheit	Lagerstatus
SOP-HANF-01	100ml Glasflasche	★
SOP-HANF-02	250ml Glasflasche	★
SOP-HANF-03	500ml Glasflasche	▲
SOP-HANF-04	3-Liter BiBox	🔒
SOP-HANF-05	5-Liter BiBox	🔒
SOP-HANF-06	10-Liter BiBox	🔒
SOP-HANF-07	20-Liter BiBox	🔒

Lager: ★ immer verfügbar ▲ wenig verfügbar 🔒 auf Anfrage

Energiewert	3700KJ/900kcal
Eiweiss	0g
Kohlenhydrate	0g
Fett	100g
davon	
gesättigte Fettsäuren	9.9g
einfach ungesättigte Fettsäuren	13.8g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	71.3g
davon	
Omega-3-Fettsäuren	15.9g
Omega-6-Fettsäuren	55.4g
Cholesterin	0mg

Enzilo Tamasini®



# Haselnussöl

Enzilo Tamasini® Premium-Haselnussöl pressen wir aus Haselnüssen, welche wir bei uns bekannten Partnern im Ausland oder im Schweizer Grosshandel beziehen.

Die Haselnuss ist die einzige Nuss, die ursprünglich aus Europa stammt. Nach der Eiszeit verbreiteten sich Haselnüsse in weiten Gebieten als erste Pflanzen. Für die ersten Menschen waren sie ein hochwertiges Lebensmittel.

Aus Haselnüssen gewinnen wir dank modernen Pressen sehr feines und hochwertiges Speiseöl. Dies in einem sehr schonenden Kaltpressverfahren, ohne die Nüsse vorher zu rösten. Unser Enzilo Tamasini®

Premium-Haselnussöl hat so einen feinen, milden Geschmack.

**Dank dem sehr hohen Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren, lässt sich das Haselnussöl sehr hoch erhitzen. Es ist ein superfeines Bratöl und eignet sich auch zum Abschmecken von Gemüse sowie für Salatsaucen.**

Das Enzilo Tamasini® Premium-Haselnussöl ist ab Pressdatum rund 24 Monate haltbar.



100ml (92g)  
100g Haselnussöl enthalten:

- Omega-3-Fettsäuren
- Omega-6-Fettsäuren
- gesättigte Fettsäuren
- einfach ungesättigte Fettsäuren

Artikel-Nr.	Einheit	
ET-HASEL-01	100ml Glasflasche	★
ET-HASEL-02	250ml Glasflasche	★
ET-HASEL-03	500ml Glasflasche	★
ET-HASEL-04	3-Liter BiBox	🔒
ET-HASEL-05	5-Liter BiBox	🔒
ET-HASEL-06	10-Liter BiBox	🔒
ET-HASEL-07	20-Liter BiBox	🔒
Lager: ★ immer verfügbar    🔒 auf Anfrage		

Energiewert	3700KJ/900kcal
Eiweiss	0g
Kohlenhydrate	0g
Fett	100g
davon	
gesättigte Fettsäuren	8.1g
einfach ungesättigte Fettsäuren	77.7g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	9.2g
davon	
Omega-3-Fettsäuren	0.1g
Omega-6-Fettsäuren	9.1g
Cholesterin	0mg

SwissOmegaPower®



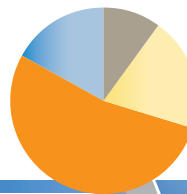
# Leinöl

SwissOmegaPower® Premium-Leinöl gewinnen wir aus Leinsamen aus der Region. Unmittelbar nach der Ernte trocknen und reinigen wir die Leinsamen, bevor wir sie einlagern. Wir verarbeiten mehrmals im Monat Leinsamen zu hochwertigem Leinöl. Und zwar genau so viel, wie wir davon verkaufen können. Schonend kaltgepresst und nur mit der Schwerkraft filtriert, entsteht ein hervorragendes Naturprodukt.

Unser Leinöl enthält mehr als fünfzig Prozent Omega-3-Fettsäuren, mehr als jedes andere bekannte Speiseöl. Dank diesem grossen Anteil der Alpha-Linolensäure ist unser Leinöl eines der gesündesten Speiseöle.

**Wir empfehlen, täglich zwei bis drei Esslöffel Leinöl einzunehmen. Ob pur, gemischt im Joghurt oder im Müsli spielt dabei keine Rolle. Wichtig ist, dass der Körper mit genügend Omega-3-Fettsäuren versorgt wird. Leinöl leistet dabei beste Dienste.**

Unser SwissOmegaPower® Premium-Leinöl ist ab Pressdatum rund vier Monate haltbar und muss im Kühlschrank gelagert werden.



100ml (92g)  
100g Leinöl enthalten:

- Omega-3-Fettsäuren
- Omega-6-Fettsäuren
- gesättigte Fettsäuren
- einfach ungesättigte Fettsäuren

Artikel-Nr.	Einheit	
SOP-LEIN-01	100ml Glasflasche	★
SOP-LEIN-02	250ml Glasflasche	★
SOP-LEIN-03	500ml Glasflasche	★
SOP-LEIN-04	3-Liter BiBox	★
SOP-LEIN-05	5-Liter BiBox	🔒
SOP-LEIN-06	10-Liter BiBox	🔒
SOP-LEIN-07	20-Liter BiBox	🔒
Lager: ★ immer verfügbar 🔒 auf Anfrage		

Energiewert	3700KJ/900kcal
Eiweiss	0g
Kohlenhydrate	0g
Fett	100g
davon	
gesättigte Fettsäuren	9.5g
einfach ungesättigte Fettsäuren	18.9g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	66.6g
davon	
Omega-3-Fettsäuren	50.7g
Omega-6-Fettsäuren	15.9g
Cholesterin	0mg

Enzilo Tamasini®



# Mandelöl

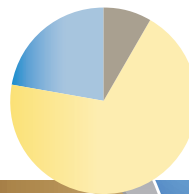
Enzilo Tamasini® Premium-Mandelöl gewinnen wir mit unserem schonenden Kaltpressverfahren aus erlesenen Süssmandeln.

Der Mandelbaum wurde schon im Altertum kultiviert, das Mandelöl zur Schönheitspflege verwendet. Wir verwenden ausschliesslich Süssmandeln, die einen tiefen Anteil an Bitterstoffen (Amygdalin) aufweisen.

**Mandelöl eignet sich hervorragend für die kalte Küche, kann aber auch erhitzt werden. Unsere Mandeln werden vor dem Pressen nicht geröstet. Sein Geschmack ist deshalb sehr mild.**

**Mandelöl wird hauptsächlich als Pflegeöl für Haut und Haare angewendet. Es ist ein wichtiger Bestandteil von Massageölen sowie Trägersubstanz für Duftöle.**

Unser Enzilo Tamasini® Premium-Mandelöl ist ab Pressdatum rund 12 Monate haltbar.



100ml (92g)  
100g Mandelöl enthalten:

- Omega-3-Fettsäuren
- Omega-6-Fettsäuren
- gesättigte Fettsäuren
- einfach ungesättigte Fettsäuren

Artikel-Nr.	Einheit	
ET-MANDEL-01	100ml Glasflasche	★
ET-MANDEL-02	250ml Glasflasche	★
ET-MANDEL-03	500ml Glasflasche	▲
ET-MANDEL-04	3-Liter BiBox	🔒
ET-MANDEL-05	5-Liter BiBox	🔒
ET-MANDEL-06	10-Liter BiBox	🔒
ET-MANDEL-07	20-Liter BiBox	🔒
Lager: ★ immer verfügbar ▲ wenig verfügbar 🔒 auf Anfrage		

Energiewert	3700KJ/900kcal
Eiweiss	0g
Kohlenhydrate	0g
Fett	100g
davon	
gesättigte Fettsäuren	8.0g
einfach ungesättigte Fettsäuren	66.0g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	21.0g
davon	
Omega-3-Fettsäuren	0.0g
Omega-6-Fettsäuren	21.0g
Cholesterin	0mg

SwissOmegaPower®



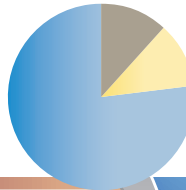
# Mohnöl

SwissOmegaPower® Premium-Mohnöl pressen wir kalt und schonend aus den Samen von Schweizer Mohnpflanzen. Wir verwenden Samen von Blaumohn, wie er auch für die Herstellung von Backwaren verwendet wird.

**Dank unserer Kaltpressung entsteht ein sehr feines, mildes Speiseöl. Es verleiht Gerichten eine eigene, dezente Note. Ein ideales Salatöl, das sich sehr gut für die Zubereitung von Gemüse eignet.**

**Mohnöl ist ein sehr edles und seltenes Speiseöl.**

Unser SwissOmegaPower® Premium-Mohnöl ist ab Pressdatum rund 12 Monate haltbar.



100ml (92g)  
100g Mohnöl enthalten:

- Omega-3-Fettsäuren
- Omega-6-Fettsäuren
- gesättigte Fettsäuren
- einfach ungesättigte Fettsäuren

Artikel-Nr.	Einheit	
SOP-MOHN-01	100ml Glasflasche	★
SOP-MOHN-02	250ml Glasflasche	★
SOP-MOHN-03	500ml Glasflasche	▲
SOP-MOHN-04	3-Liter BiBox	🔒
SOP-MOHN-05	5-Liter BiBox	🔒
SOP-MOHN-06	10-Liter BiBox	🔒
SOP-MOHN-07	20-Liter BiBox	🔒
Lager: ★ immer verfügbar ▲ wenig verfügbar 🔒 auf Anfrage		

Energiewert	3700KJ/900kcal
Eiweiss	0g
Kohlenhydrate	0g
Fett	100g
davon	
gesättigte Fettsäuren	11.3g
einfach ungesättigte Fettsäuren	10.7g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	72.8g
davon	
Omega-3-Fettsäuren	0.0g
Omega-6-Fettsäuren	72.8g
Cholesterin	0mg

Enzilo Tamasini®

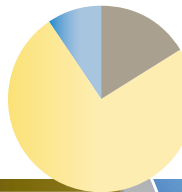


# Olivenöl

Enzilo Tamasini® Premium-Olivenöl ist ein reines Handelsprodukt.

**Wir kaufen ausschliesslich Spitzen-Olivenöle ein. Dies bei uns bekannten Ölmühlen in Südeuropa. Das sind kleine, meist private Ölmühlen. Die mögliche Liefermenge hängt deshalb stark von der jeweiligen Ernte ab. Olivenöl ist somit nicht zwingend zu jeder Zeit verfügbar.**

Unser Enzilo Tamasini® Premium-Olivenöl ist ab Pressdatum rund 24 Monate haltbar.



100ml (92g)  
100g Olivenöl enthalten:

- Omega-3-Fettsäuren
- Omega-6-Fettsäuren
- gesättigte Fettsäuren
- einfach ungesättigte Fettsäuren

Artikel-Nr.	Einheit	
ET-OLIV-GR-01	100ml Glasflasche	▲
ET-OLIV-GR-02	250ml Glasflasche	▲
ET-OLIV-GR-03	500ml Glasflasche	▲
ET-OLIV-GR-04	3-Liter BiBox	▲
ET-OLIV-GR-05	5-Liter BiBox	▲
ET-OLIV-GR-06	10-Liter BiBox	▲
ET-OLIV-GR-07	20-Liter BiBox	▲
Verfügbarkeit: ▲ wenig verfügbar		

Energiewert	3700KJ/900kcal
Eiweiss	0g
Kohlenhydrate	0g
Fett	100g
davon	
gesättigte Fettsäuren	15.5g
einfach ungesättigte Fettsäuren	70.6g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	8.9g
davon	
Omega-3-Fettsäuren	0.0g
Omega-6-Fettsäuren	8.9g
Cholesterin	0mg

SwissOmegaPower®



# Rapsöl

SwissOmegaPower® Premium-Rapsöl gewinnen wir mit unserem schonenden Kaltpressverfahren ausschliesslich aus regional angebautem Raps.

Raps ist schon lange eine wichtige Kulturpflanze in Europa und der Schweiz. Sie gehört zur Familie der Kohlarten, genauer zu den Kreuzblütlern. Ihre reifen Samen enthalten ungefähr vierzig Prozent fettes Öl, mit verschiedenen, hochwertigen Fettsäuren. Neben dem grossen Anteil von über sechzig Prozent Ölsäure, weist Rapsöl auch einen beachtlichen Anteil an Omega-3-Fettsäuren auf. In der modernen Ernährungslehre gilt es somit als sehr wertvoll.

**Rapsöl eignet sich hervorragend, um tolle Salatsaucen herzustellen und um Gemüse abzuschmecken. Es kann kurz erhitzt werden, wird jedoch nicht zum Braten verwendet.**

Wir gewinnen unser Rapsöl, aus den besten Rapsamen einer Rapsernte.

Unser SwissOmegaPower® Premium-Rapsöl ist ab Pressdatum rund 12 Monate haltbar.



100ml (92g)  
100g Rapsöl enthalten:

- Omega-3-Fettsäuren
- Omega-6-Fettsäuren
- gesättigte Fettsäuren
- einfach ungesättigte Fettsäuren

Artikel-Nr.	Einheit	
SOP-RAPS-01	100ml Glasflasche	★
SOP-RAPS-02	250ml Glasflasche	★
SOP-RAPS-03	500ml Glasflasche	★
SOP-RAPS-04	3-Liter BiBox	🔒
SOP-RAPS-05	5-Liter BiBox	🔒
SOP-RAPS-06	10-Liter BiBox	🔒
SOP-RAPS-07	20-Liter BiBox	🔒

Lager: ★ immer verfügbar    🔒 auf Anfrage

Energiewert	3700KJ/900kcal
Eiweiss	0g
Kohlenhydrate	0g
Fett	100g
davon	
gesättigte Fettsäuren	6.6g
einfach ungesättigte Fettsäuren	62.7g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	25.7g
davon	
Omega-3-Fettsäuren	8.2g
Omega-6-Fettsäuren	17.5g
Cholesterin	0mg

SwissOmegaPower®



# Sonnenblumenöl

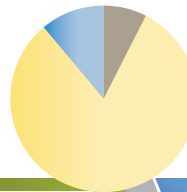
SwissOmegaPower® Premium-High Oleic Sonnenblumenöl aus speziellen, hoch ölsäurehaltigen Sonnenblumenkernen.

Für Sonnenblumenöl werden Pflanzen von zwei Züchtungslinien eingesetzt. Einerseits die traditionellen Sonnenblumen, welche das bekannte und überall verfügbare Sonnenblumenöl ergeben. Es ist reich an Omega-6-Fettsäuren. Auf Pflanzen der anderen Linie baut unser High Oleic Sonnenblumenöl. Es wird aus Sonnenblumen gewonnen, welche speziell für die Frittierindustrie gezüchtet wurden. Dieses Sonnenblumenöl ist reich an Ölsäure (High Oleic), es lässt sich problemlos sehr hoch erhitzen.

blumenanbau und guten Beziehungen zu Landwirten, können wir diese Sonnenblumenkerne direkt beziehen und selber verarbeiten.

**Mittels schonenden Kaltpressverfahren gewinnen wir ein hochwertiges Speiseöl, das sich sowohl für die kalte Küche als auch zum Frittieren eignet.**

Unser SwissOmegaPower® Premium-High Oleic Sonnenblumenöl ist 18 Monate haltbar.



100ml (92g)  
100g Sonnenblumenöl enthalten:

- Omega-3-Fettsäuren
- Omega-6-Fettsäuren
- gesättigte Fettsäuren
- einfach ungesättigte Fettsäuren

Artikel-Nr.	Einheit	Lagerstatus
SOP-HO-SOBLU-01	100ml Glasflasche	★
SOP-HO-SOBLU-02	250ml Glasflasche	★
SOP-HO-SOBLU-03	500ml Glasflasche	★
SOP-HO-SOBLU-04	3-Liter BiBox	🔒
SOP-HO-SOBLU-05	5-Liter BiBox	🔒
SOP-HO-SOBLU-06	10-Liter BiBox	🔒
SOP-HO-SOBLU-07	20-Liter BiBox	🔒

Lager: ★ immer verfügbar    🔒 auf Anfrage

Energiewert	3700KJ/900kcal
Eiweiss	0g
Kohlenhydrate	0g
Fett	100g
davon	
gesättigte Fettsäuren	7.2g
einfach ungesättigte Fettsäuren	77.3g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	10.5g
davon	
Omega-3-Fettsäuren	0.1g
Omega-6-Fettsäuren	10.4g
Cholesterin	0mg

Enzilo Tamasini®



# Sesamöl

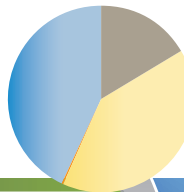
Enzilo Tamasini® Premium-Sesamöl pressen wir aus Sesamsamen, welche wir über den Grosshandel zukaufen.

**Bei unserer Sesamöherstellung werden die Samen nicht geröstet, was ein mildes und feines Sesamöl ergibt. Es eignet sich hervorragend für die asiatische und die orientalische Küche.**

Kaltgepresstes Sesamöl bieten wir als Enzilo Tamasini® Premium-Sesamöl in folgenden Einheiten an:

**In der indischen Kultur wird Sesamöl auch für Massagen und Rituale verwendet.**

Unser Enzilo Tamasini® Premium-Sesamöl ist ab Pressdatum rund 18 Monate haltbar.



100ml (92g)  
100g Sesamöl enthalten:

- Omega-3-Fettsäuren
- Omega-6-Fettsäuren
- gesättigte Fettsäuren
- einfach ungesättigte Fettsäuren

Artikel-Nr.	Einheit	
ET-SESAM-01	100ml Glasflasche	
ET-SESAM-02	250ml Glasflasche	
ET-SESAM-03	500ml Glasflasche	
ET-SESAM-04	3-Liter BiBox	
ET-SESAM-05	5-Liter BiBox	
ET-SESAM-06	10-Liter BiBox	
ET-SESAM-07	20-Liter BiBox	
Lager:	★ immer verfügbar ▲ wenig verfügbar 📦 auf Anfrage	

Energiewert	3700KJ/900kcal
Eiweiss	0g
Kohlenhydrate	0g
Fett	100g
davon	
gesättigte Fettsäuren	15.8g
einfach ungesättigte Fettsäuren	38.2g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	41.0g
davon	
Omega-3-Fettsäuren	0.3g
Omega-6-Fettsäuren	40.7g
Cholesterin	0mg



# Sojaöl

SwissOmegaPower® Premium-Sojaöl pressen wir aus Schweizer Sojabohnen aus regionalem Anbau. Der Anbau von gentechnisch veränderten Organismen ist in der Schweiz nicht zugelassen. Darum wird unser Sojaöl garantiert aus gvo-freien Sojasamen gewonnen.

Die Sojabohne, ursprünglich aus Asien stammend, ist inzwischen auf fast der ganzen Welt verbreitet. In der Schweiz werden verhältnismässig wenige Sojabohnen angebaut. Die Sojabohne ist eine begehrte Futterpflanze mit einem hohen Eiweissgehalt.

Sojaöl gewinnen wir mit unserem schonenden Kaltpressverfahren und produzieren so ein Speiseöl von erster Güte.

**Sojaöl lässt sich hervorragend in der asiatischen Küche verwenden, oder für traditionelle, europäische Gemüsegerichte. Und es ist ein tolles Salatöl.**

Das SwissOmegaPower® Premium-Sojaöl ist ab Pressdatum rund 12 Monate haltbar.



100ml (92g)  
100g Sojaöl enthalten:

- Omega-3-Fettsäuren
- Omega-6-Fettsäuren
- gesättigte Fettsäuren
- einfach ungesättigte Fettsäuren

Artikel-Nr.	Einheit	Lagerstatus
SOP-SOJA-01	100ml Glasflasche	★
SOP-SOJA-02	250ml Glasflasche	★
SOP-SOJA-03	500ml Glasflasche	▲
SOP-SOJA-04	3-Liter BiBox	🔒
SOP-SOJA-05	5-Liter BiBox	🔒
SOP-SOJA-06	10-Liter BiBox	🔒
SOP-SOJA-07	20-Liter BiBox	🔒

Lager: ★ immer verfügbar ▲ wenig verfügbar 🔒 auf Anfrage

Energiewert	3700KJ/900kcal
Eiweiss	0g
Kohlenhydrate	0g
Fett	100g
davon	
gesättigte Fettsäuren	15.8g
einfach ungesättigte Fettsäuren	28.5g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	50.7g
davon	
Omega-3-Fettsäuren	4.7g
Omega-6-Fettsäuren	46.0g
Cholesterin	0mg

SwissOmegaPower®



## Traubenkernöl

SwissOmegaPower® Premium-Traubenkernöl gewinnen wir aus den Kernen der Weintraube.

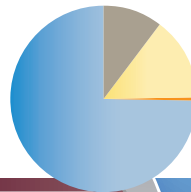
In unserer Region wird viel Weinbau betrieben. Den bei der Ernte anfallenden Trester bereiten wir so vor, dass wir aus den Traubenkernen, in einem speziellen Verfahren das Traubenkernöl gewinnen können.

Die Kaltpressung von Traubenkernen ist extrem aufwendig und verlangt speziell verschleissfeste Werkzeuge bei der Ölpresse.

**Traubenkernöl ist trotz hohem Anteil an Omega-6-Fettsäuren sehr stabil und kann sehr gut erhitzt werden.**

**Das Traubenkernöl hat einen feinen, aber deutlichen Geschmack nach Weintrauben und Wein. Eine spezielle Delikatesse, die für kalte Gerichte verwendet wird.**

Unser SwissOmegaPower® Premium-Traubenkernöl ist ab Pressdatum rund 24 Monate haltbar.



100ml (92g)

100g Traubenkernöl enthalten:

- Omega-3-Fettsäuren
- Omega-6-Fettsäuren
- gesättigte Fettsäuren
- einfach ungesättigte Fettsäuren

Artikel-Nr.	Einheit	Lagerstatus
SOP-TRAUB-01	100ml Glasflasche	★
SOP-TRAUB-02	250ml Glasflasche	★
SOP-TRAUB-03	500ml Glasflasche	▲
SOP-TRAUB-04	3-Liter BiBox	🔒
SOP-TRAUB-05	5-Liter BiBox	🔒
SOP-TRAUB-06	10-Liter BiBox	🔒
SOP-TRAUB-07	20-Liter BiBox	🔒
Lager: ★ immer verfügbar ▲ wenig verfügbar 🔒 auf Anfrage		

Energiewert	3700KJ/900kcal
Eiweiss	0g
Kohlenhydrate	0g
Fett	100g
davon	
gesättigte Fettsäuren	10.0g
einfach ungesättigte Fettsäuren	13.7g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	71.3g
davon	
Omega-3-Fettsäuren	0.4g
Omega-6-Fettsäuren	70.9g
Cholesterin	0mg



Alle unsere Speiseöle werden in dunkle Glasflaschen oder in Bag in Box (BiBox) abgefüllt und etikettiert. Wir bezeichnen jedes Etikett mit einer Produktionsnummer, dem Pressdatum und mit dem von uns empfohlenen Haltbarkeitsdatum.

**„Kaufen Sie nur Speiseöle, bei denen das Herstellungsdatum bekannt ist und auf den Etiketten ausgewiesen wird“.**

Wir produzieren genau so viel Speiseöl wie wir verkaufen können. Im Lager behalten wir lieber die Samen. Sie lassen sich länger und einfacher lagern als bereits gepresstes und abgefülltes Öl.

## Allgemeine Hinweise

Alle Angaben in dieser Broschüre sind zum Zeitpunkt der Erstellung aktuell. Wir nehmen uns die Freiheit, Preise und Sortiment jeweils der aktuellen Lage anzupassen.

Wir arbeiten mit einheimischen Landwirtschaftsbetrieben zusammen. Als Folge klimatischer oder politischer Gegebenheiten, kann es vorkommen, dass einzelne, in dieser Broschüre beschriebene Produkte, nicht verfügbar sind. Auf unserem Online-Shop <http://shop.pflanzenoel.ch/> bilden wir das aktuelle Angebot ab. Diese Broschüre wird einmal jährlich überarbeitet und neu gedruckt.

**Pflanzenoel.ch AG**  
**Ölmühle / Hardhof**  
**CH-5306 Tegerfelden**  
**Switzerland**

**Telefon: +41 (0)56 245 8077**  
**Fax: +41 (0)56 245 8075**  
**Email: [info@pflanzenoel.ch](mailto:info@pflanzenoel.ch)**  
**Internet: [www.pflanzenoel.ch](http://www.pflanzenoel.ch)**

