

Linfrö-Olja

Produktegenskaper:

Klar brun-röd lättflytande, oljig vätska.

Viss grumlighet och färgskillnad kan förekomma. Detta kommer av filtreringsprocessen och är inget fel.

Förpackningen bör förvaras mörkt och svalt för bästa hållbarhet.

Det är också viktigt att förpackningen hålls väl tillsluten när den ej används.

Arom och smak har en förmåga att försämrans snabbt om man inte följer detta råd.

Hållbarheten finner du stämplad på förpackningen, normalt är den 2 år.

EMIN's Linfrö-Olja är anmäld till Jordbruksverket som foderråvara.



Varför ge Linfrö-Olja som tillskott?

Den första och mest självklara anledningen är som extra tillskott av välbehövligt och nyttigt fett. Detta fett hjälper till att hålla huden och håret i form.

En annan viktig egenskap hos linfröolja är dess förmåga att hjälpa till med att hålla magen och tarmen i form.

Förutom dessa utmärkta anledningar så måste även de extremt höga halterna av Omega 3, 6 och 9 nämnas.

Ingen annan växt håller så höga halter av dessa livsviktiga fettsyror.

Detta i sig anser vi vara anledning nog att ge tillskott av Linfrö-Olja.

Innehållsdeklaration.

Linfröolja 99,8%
Antioxidanter 0,2%

Fettsyrasammansättning:

Alfa-linolensyra (Omega 3) 60%
Linolsyra (Omega 6) 16%
Oleinsyra (Omega 9) 16%
Mättade fettsyror 8%

Hur framställs

EMIN's Linfrö-Olja?

EMIN's Linfrö-Olja är en helsvensk kvalitetsprodukt, tillverkad av svenskodlat linfrö.

Linnet odlas i mellan- och sydsverige. Därefter tröskas linet och förvaras på lokala gårdar tills dess att fröna skickas till presseriet.

På presseriet pressas oljan ur fröna av mekaniska pressar utan att värme tillförs. Därefter filtreras oljan innan den slutligen syresätts och tappas på flaskor eller dunkar.

På detta sätt får man den bästa oljan utan att viktiga beståndsdelar och näringsämnen försvinner i processen.

EMIN's Linfrö-Olja håller livsmedelskvalitet och kan användas både av djur och människor.

