

Nicht erhitzbares Öl als „Medizin“ zur täglichen Einnahme

LEINÖL - Der Radikalfänger

Kein anderes heimisches Öl liefert mehr Omega-3-Fettsäuren als Leinöl mit etwa 58 % Alpha-Linolensäure. Ein Multitalent, wenn es um die vorbeugende Gesundheitspflege geht.

Gutes für unseren Körper – Gehirn - Haut

- o Verbessert die Fließgeschwindigkeit des Blutes.
- o Beugt auf natürliche Weise Thrombose, Herzinfarkt, Schlaganfall vor.
- o Stark cholesterinsenkende Eigenschaften.
- o Ein Spezialist für die Gefäße, stärkt, pflegt und verschafft den roten Blutkörperchen „freie Fahrt“.
- o Äußerst positive Wirkung auf verschiedenste Hautprobleme.
- o Zur Vorsorge und unterstützend zur ärztlichen Therapie in der Krebsnachsorge, in die Ernährung integrieren.



Fettsäuren gehören zu den wichtigsten Baustoffen für die Nervenzellen, machen sie einen „Ölwechsel“, damit Ihr Gehirn wieder wie geschmiert läuft.

Wichtig: Leinöl im Kühlschrank aufbewahren, innerhalb 1 Monat aufbrauchen. Passt gut zu Topfen- und Kartoffelgerichten, ins Müsli, als nussig, zart herbe Salatdressing oder einfach pur einnehmen.