

Was ist das Geheimnis des Arganöls?

Arganöl weist im Vergleich zu allen anderen Speiseölen die höchste Konzentration an lebens- wichtigen Fettsäuren auf, nämlich über 80 %, deren hauptsächliche Bestandteile Linolsäuren und Ölsäuren sind.

In wissenschaftlichen Studien wurde nachgewiesen, dass die spezielle Zusammensetzung des Arganöls hohen Blutdruck und das schädliche LDL-Cholesterin senkt. Das flüssige Gold Marokkos ist ungewöhnlich reich an antioxidativ wirkenden Alpha- und Gamma-Tocopherolen, die die stärksten Formen des Vitamin E sind. Diese wirken sich positiv auf die Haut und Regeneration angegriffener Zellen aus. Bei den Berbern ist die heilende Wirkung des Arganöls seit Jahrtausenden bekannt. Es wird nicht nur zum Kochen und Würzen, sondern auch für die Pflege der Haut, Haare und Fingernägel eingesetzt.

Arganöl

Am Nussbaum 8

10178 Berlin-Mitte
Nikolaiviertel

Tel 030 27 90 89 82
Fax 030 288 74 791

www.arganoel.biz

ARGANVIV.de

Unsere Qualität

Nach dem Einsammeln der Früchte durch Berberfrauen werden diese getrocknet, um danach die Fruchthülle zu entfernen und die Nuss im Inneren freizulegen. Fehlerhafte oder gar schimmelige Kerne werden aussortiert. Die Schale der Nuss wird von Hand aufgeschlagen und der zarte Mandelkern sorgfältig entnommen.

Um unser nussig schmeckendes Arganöl (Speiseöl) zu erzeugen, werden die Argankerne kurz und mild geröstet, manuell zermahlen und kalt gepresst.

Für unser naturbelassenes Arganöl werden die ungerösteten Argankerne ebenfalls traditionell von Hand zermahlen und kalt gepresst.

Arganöl findet vornehmlich Verwendung in der Gourmetküche, als Lebenselixier zur direkten Einnahme und bei der Herstellung von Kosmetika

Preisliste

(inkl. MWSt. -gültig bis 31.12.2008)

40 ml	05 Euro
100 ml	10 Euro
250 ml	20 Euro
500 ml	37 Euro
1000 ml	70 Euro

(Großhandelsliste bitte erfragen)