

# Albaöl® Health Care

## Schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Buttergeschmack

### Gesundes Multitalent unter den Ölen

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung Albaöl® HC erfüllt die höchsten ernährungsmedizinischen und –physiologischen Anforderungen und bietet das gewisse „Etwas“ in der gesundheitsorientierten modernen Küche.

Frei von Cholesterin und mit einem geringen Anteil an gesättigten Fettsäuren verfügt es über 16 g Omega 3-Fettsäuren auf 100 g Albaöl. Durch den Zusatz von wertvollem Leinöl ergibt sich ideales Verhältnis Omega 6-/Omega 3-Fettsäuren von 1,25:1. Die schwedische 00-Rapszüchtung ist erucasäure- und glucosinolatarm, die sie besonders bekömmlich macht.

Albaöl® HC ist dünnflüssig, hat keinen Wasseranteil und einen Rauchpunkt von 220°C, ist also besonders hitzestabil. Sein feines Butteraroma prädestiniert Albaöl® HC für alle Zubereitungsformen. Es ist die perfekte Alternative zu Butter, Margarine oder Pflanzencreme.

### So macht Kochen Spaß

Albaöl® HC besteht zu 100% aus hochohitzbarem Fett. Deshalb ist es viel sparsamer anzuwenden als andere handelsübliche Fette. Es ist aus ernährungsmedizinischer Sicht das derzeit wertvollste Speiseöl, da sein überdurchschnittlich hoher Anteil an lebensnotwendiger Omega 3-Fettsäure entzündungshemmende Prozesse im Körper unterstützt. Des weiteren wird der  $\alpha$ -Linolensäure eine protektive Wirkung bei Tumorerkrankungen und koronaren Herzerkrankungen beigemessen. Der hohe Prozentsatz an der einfach ungesättigten Ölsäure trägt zur Senkung des Cholesterinspiegels bei. Es kann zum Kochen, Backen, Braten, Dünsten, Grillen, Sautieren und Abschmelzen verwendet werden. Besonders sparsam läßt es sich mit der Spray- oder Pinselmethode anwenden. Damit können Sie den Fettverbrauch effektiv senken. Die ernährungsphysiologischen Vorzüge sind mit einem einzigartigen Buttergeschmack verbunden, der jedes Gericht zu einem kulinarischen Hochgenuß macht. Bereits bei Ihrem ersten Versuch werden Sie begeistert sein!

### Albaöl® HC verträgt jeder

Albaöl® HC ist cholesterinfrei, glutenfrei, salzfrei, lactosefrei, milcheiweißfrei, enthält keine gehärteten Fettanteile und wird ohne Gentechnik hergestellt. Damit ist es auch für die Diätküche geeignet und bestens verträglich für Menschen mit Nahrungsmittel-Intoleranzen. Entwickelt in schwedischen Kurkliniken für Herzranke, ist es auch aus den Küchen der großen deutschen Reha-Kliniken nicht mehr wegzudenken.

### Haltbarkeit und Lagerung

Die schlanke getönte Glasflasche gewährt dem hochwertigen Albaöl® HC den notwendigen Lichtschutz. Sie sollte kühl und dunkel aufbewahrt werden, dann ist eine Haltbarkeit von mindestens 365 Tagen gegeben. Ein Bodensatz oder Ausflockungen (Temp. < 7°C) beeinträchtigen die Güte des Produkts nicht.

**Zutaten:** Rapsöl, Leinöl, Emulgator (Zitronensäureester von Glyceriden der Speisefettsäuren), Aroma, Farbstoff (Beta-Carotin), Antioxidantien (Ascorbylpalmitat, Tocopherol-Extrakt), Vitamin E

#### Nährwert pro 100 g

Brennwert 3700 kJ (900 kcal)

Eiweiß	0 g
Kohlenhydrate	0 g
Fett	100 g
davon	
gesättigte Fettsäure	7 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	57 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	36 g
davon	
Omega 3-Fettsäuren	16 g
Omega 6-Fettsäuren	20 g
Vitamin E	30 mg
Cholesterin	0 mg
Ballaststoffe	0 g
Natrium	0 g

Ständige Kontrollen eines vereidigten Lebensmittelchemikers garantieren die gleichbleibend hohe Güte und Qualität von Albaöl® HC.

**Albaöl® HC erhalten Sie in Österreich exklusiv bei:**

**Dr. med. Petra Lugger MSc** Innrain 143, 6020 Innsbruck Tel: 0512/9010-5040 e-mail: chirurgie@dr-lugger.at