

Hanföl

ein vergessener Allrounder



Hoher Anteil an mehrfach ungesättigten Linolensäuren (Alpha- und Gamma-Linolensäure).

Qualitäten & Verwendung

Wir führen Hanföl in den folgenden Qualitäten für Sie

Art.-Nr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
305030	Hanföl raffiniert	Ja	Ja	
305020	Hanföl kaltgepresst	Ja	Ja	
305120	Bio Hanföl kaltgepresst	Ja	Ja	
305160	Bio Hanföl kaltgepresst EU-Saat	Ja	Ja	
305161	Bio Hanföl kaltgepresst EU-Saat geschält	Ja	Ja	



Hanföl

ein vergessener Allrounder



Hanfpflanze & Hanfsamen

Hanföl ist ein Pflanzenöl und wird aus den Hanfsamen (*Cannabis sativa* seed) gewonnen. Es besteht die Verwechslungsgefahr mit dem ätherischen Hanföl, welches aus destillierten Blättern und Blüten gewonnen wird. Im Gegensatz zum Harz der Hanfpflanze enthalten die Hanfsamen keine nennenswerten Mengen an Tetrahydrocannabinol (THC). Daher haben weder die Hanfsamen noch das Hanföl eine berauschende Wirkung.



Hanföl

ein vergessener Allrounder

Anbau & Ertrag

Für die Ölgewinnung wird Cannabis sativa var. sativa mit besonders niedrigem THC-Gehalt d.h. ohne Rauschwirkung verwendet. Der Fettgehalt der Samen liegt bei 30 bis 35 %. Bei der Ölherstellung werden die Samen gemahlen und schonend gepresst. Das grüne bis braune Öl enthält 45 bis 65 % Linolsäure und 14 bis 30 % γ -Linolensäure. Auch γ -Linolensäure ist in nennenswerten Anteilen enthalten.

Die weltweite Anbaufläche von Hanf schwankt stark von Jahr zu Jahr. Die größten Hanfproduzenten sind China, Kanada und EU-Länder.

Hintergrund / Geschichte

Hanf gehört zu den ältesten Nutzpflanzen der Welt. Ursprünglich war Hanf vermutlich in Zentralasien beheimatet, im Laufe der Zeit wurde weltweit verbreitet und ist in den gemäßigten bis tropischen Zonen zu finden.





Artikelnummer:

305030

INCI Bezeichnung:

Cannabis sativa seed oil

CAS Nummer:

89958-21-4

Botanischer Name:

Cannabis sativa

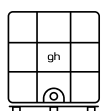
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

Zertifizierungen:

Kosher

Unsere Verpackungen



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

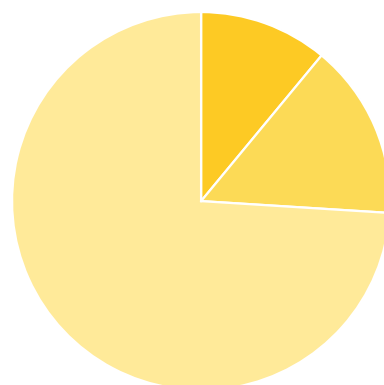
Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	11 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	15 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	74 g

Verhältnis Fettsäuren



Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	4,5 – 12,5 %
C18:1 Ölsäure	5,5 – 20,5 %
C18:2 Linolsäure	44,5 – 65,5 %
C18:3 Alpha-Linolensäure	13,5 – 30,5 %

- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Gustav Heess

Hanföl raffiniert

Wenn die Reifezeit des Hanfs (*Cannabis Sativa L.*) erreicht ist, werden die Samen der Pflanze von den Landwirten geerntet. Aus den geernteten Samen wird das Saatgut mittels mechanischer Pressung aufgebrochen und das Rohöl gewonnen. Dieses wird einem umfassenden Raffinationsprozess unterzogen und erreicht dank einer mehrfachen Filtration einen besonders hohen Reinheitsgrad.

Es ist reich an essentiellen Fettsäuren und zeichnet sich durch seine vielfältige Verwendbarkeit aus. Dieses Hanföl findet aufgrund seiner hohen Qualität breite Anwendung in der Kosmetik- und Lebensmittelindustrie, wo es für seine nährenden und pflegenden Eigenschaften geschätzt wird.



Verwendung

- Hilft bei der Bildung einer schützenden Fettschicht auf gereizten Hautstellen
 - Unterstützende Wirkung bei Aknebehandlung
 - Lindernde und beruhigende Wirkung bei Neurodermitis, Schuppenflechte und trockener Haut durch äußere Anwendung
-
- Gehört aufgrund seiner Zusammensetzung zu den gesündesten Speiseölen
 - Optimales Fettsäureverhältnis von Omega 3 zu Omega 6. Die Fettsäurezusammensetzung im Hanföl ist entspricht dem Bedarf unseres Körpers 3:1 (Omega 6:Omega 3).
 - Vielseitige Anwendungsgebiete - Wirksam gegen Gefäß-, hormonelle und Herz-Kreislauferkrankungen; präventiv bei verschiedenen Krebsarten.

Kosmetik

Lebensmittel



Hanföl

kaltgepresst

**Artikelnummer:**

305020

INCI Bezeichnung:

Cannabis sativa seed oil

CAS Nummer:

89958-21-4

Botanischer Name:

Cannabis sativa

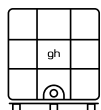
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

Zertifizierungen:

NATRUE, Kosher

Unsere Verpackungen



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

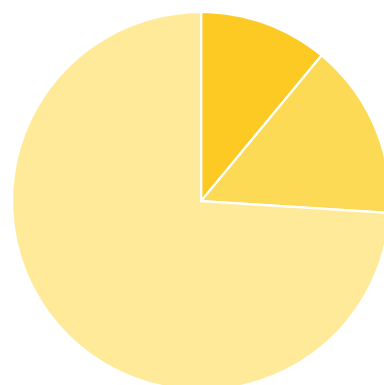
Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	11 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	15 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	74 g

Verhältnis Fettsäuren



Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	4,5 – 12,5 %
C18:1 Ölsäure	5,5 – 20,5 %
C18:2 Linolsäure	44,5 – 65,5 %
C18:3 Alpha-Linolensäure	13,5 – 30,5 %

- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Gustav Heess

Hanföl kaltgepresst

Die Herstellung unseres kaltgepressten Hanföls beginnt mit dem Ernten und Trocknen der Hanfsamen. Bevor das Saatgut zermahlen wird, kommt es in die Reinigung, um unerwünschte Partikel zu entfernen. Die zermahlenden Hanfsamen werden mechanisch kaltgepresst, um das Rohöl zu gewinnen. Nach einer abschließenden Filtrierung erhalten wir als Ergebnis ein kaltgepresstes Hanföl, welches Qualität mit vielfältiger Nutzbarkeit verbindet und vor allem im Kosmetik- und Lebensmittelsektor verwendet wird.



Verwendung

- Hilft bei der Bildung einer schützenden Fettschicht auf gereizten Hautstellen
 - Unterstützende Wirkung bei Aknebehandlung
 - Lindernde und beruhigende Wirkung bei Neurodermitis, Schuppenflechte und trockener Haut durch äußere Anwendung
-
- Gehört aufgrund seiner Zusammensetzung zu den gesündesten Speiseölen
 - Optimales Fettsäureverhältnis von Omega 3 zu Omega 6. Die Fettsäurezusammensetzung im Hanföl ist entspricht dem Bedarf unseres Körpers 3:1 (Omega 6:Omega 3).
 - Vielseitige Anwendungsgebiete - Wirksam gegen Gefäß-, hormonelle und Herz-Kreislauferkrankungen; präventiv bei verschiedenen Krebsarten.

Kosmetik

Lebensmittel



Bio Hanföl

kaltgepresst

**Artikelnummer:**

305120

INCI Bezeichnung:

Cannabis sativa seed oil

CAS Nummer:

89958-21-4

Botanischer Name:

Cannabis sativa

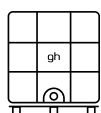
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

Zertifizierungen:

EU-Bio, Kosher

Unsere Verpackungen



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



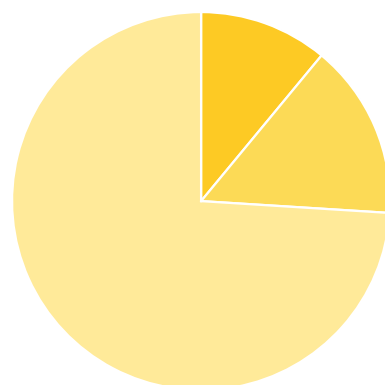
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	11 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	15 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	74 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	4,5 – 12,5 %
C18:1 Ölsäure	5,5 – 20,5 %
C18:2 Linolsäure	44,5 – 65,5 %
C18:3 Alpha-Linolensäure	13,5 – 30,5 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Gustav Heess

Bio Hanföl kaltgepresst

Die Produktion unseres kaltgepressten Bio-Hanföls startet mit dem Ernten und Trocknen der biologisch angebauten Hanfsamen. Im nächsten Schritt durchlaufen die Samen einen schonenden Reinigungsprozess, um alle natürlichen Verunreinigungen zu entfernen, bevor sie zermahlen werden. Anschließend erfolgt eine mechanische Kaltpressung der Samen, bei der das wertvolle Rohöl extrahiert wird.

Durch eine finale Filtrierung entsteht ein reines, kaltgepresstes Bio-Hanföl, das sich durch seine hohe Qualität und breite Verwendungsmöglichkeit auszeichnet und besonders in der Naturkosmetik und biologischen Lebensmittelherstellung geschätzt wird.



Verwendung

- Hilft bei der Bildung einer schützenden Fettschicht auf gereizten Hautstellen
- Unterstützende Wirkung bei Aknebehandlung
- Lindernde und beruhigende Wirkung bei Neurodermitis, Schuppenflechte und trockener Haut durch äußere Anwendung

Kosmetik

- Gehört aufgrund seiner Zusammensetzung zu den gesündesten Speiseölen
- Optimales Fettsäureverhältnis von Omega 3 zu Omega 6. Die Fettsäurezusammensetzung im Hanföl ist entspricht dem Bedarf unseres Körpers 3:1 (Omega 6:Omega 3).
- Vielseitige Anwendungsgebiete - Wirksam gegen Gefäß-, hormonelle und Herz-Kreislauferkrankungen; präventiv bei verschiedenen Krebsarten.

Lebensmittel



Bio Hanföl

kaltgepresst EU-Saat

**Artikelnummer:**

305160

INCI Bezeichnung:

Cannabis sativa seed oil

CAS Nummer:

89958-21-4

Botanischer Name:

Cannabis sativa

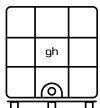
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

Zertifizierungen:

EU-Bio, Kosher

Unsere Verpackungen



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



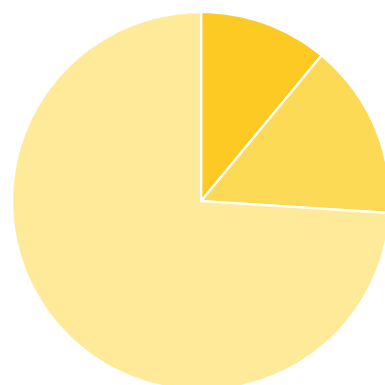
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	11 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	15 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	74 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	4,5 – 12,5 %
C18:1 Ölsäure	5,5 – 20,5 %
C18:2 Linolsäure	44,5 – 65,5 %
C18:3 Alpha-Linolensäure	13,5 – 30,5 %

Verhältnis Fettsäuren



-  Gesättigte Fettsäuren
-  Einfach ungesättigte Fettsäuren
-  Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Gustav Heess

Bio Hanföl kaltgepresst EU-Saat

Für die Herstellung unseres kaltgepressten Bio-Hanföls werden ausschließlich Sorten europäischen Ursprungs verwendet. Der auf europäischem Boden angebaute Bio-Hanf dient als Basis für unser hochwertiges Öl. Nach der Ernte im frühen Herbst werden die Hanfsamen getrocknet und gereinigt, bevor sie zermahlen werden. Das durch mechanische Kaltpressung gewonnene Rohöl wird abschließend gefiltert und einer strengen Qualitätskontrolle in unserem nach DIN ISO 17025 zertifizierten Labor unterzogen.



Verwendung

- Hilft bei der Bildung einer schützenden Fettschicht auf gereizten Hautstellen
- Unterstützende Wirkung bei Aknebehandlung
- Lindernde und beruhigende Wirkung bei Neurodermitis, Schuppenflechte und trockener Haut durch äußere Anwendung

Kosmetik

- Gehört aufgrund seiner Zusammensetzung zu den gesündesten Speiseölen
- Optimales Fettsäureverhältnis von Omega 3 zu Omega 6. Die Fettsäurezusammensetzung im Hanföl ist entspricht dem Bedarf unseres Körpers 3:1 (Omega 6:Omega 3).
- Vielseitige Anwendungsgebiete - Wirksam gegen Gefäß-, hormonelle und Herz-Kreislauferkrankungen; präventiv bei verschiedenen Krebsarten.

Lebensmittel



Bio Hanföl

kaltgepresst EU-Saat geschält

**Artikelnummer:**

305161

INCI Bezeichnung:

Cannabis sativa seed oil

CAS Nummer:

89958-21-4

Botanischer Name:

Cannabis sativa

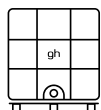
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

Zertifizierungen:

EU-Bio, Kosher

Unsere Verpackungen



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



Nährwerte & Zusammensetzung

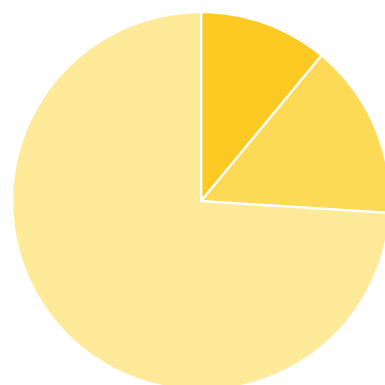
Nährwert (pro 100 g)

Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	11 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	15 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	74 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	4,5 – 12,5 %
C18:1 Ölsäure	5,5 – 20,5 %
C18:2 Linolsäure	44,5 – 65,5 %
C18:3 Alpha-Linolensäure	13,5 – 30,5 %

Verhältnis Fettsäuren



	Gesättigte Fettsäuren
	Einfach ungesättigte Fettsäuren
	Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Gustav Heess

Bio Hanföl kaltgepresst EU-Saat geschält

Unser Bio-Hanföl, das durch Kaltpressung gewonnen wird, stammt ausschließlich aus europäischen Hanfsorten. Der in Europa angebaute Bio-Hanf bildet die Grundlage für unser erstklassiges Öl. Sobald die Hanfsamen im Herbst geerntet sind, werden sie getrocknet, geschält und gereinigt. Anschließend erfolgt das Zermahlen der geschälten Samen. Das daraus extrahierte Rohöl wird durch eine mechanische Kaltpressung gewonnen und anschließend gefiltert. Nach einer Qualitätsprüfung in unserem nach DIN ISO 17025 zertifizierten Labor bestätigt sich die gesteigerte Qualität des Hanföls, die durch die Entschälung der Samen erreicht wird.



Verwendung

- Hilft bei der Bildung einer schützenden Fettschicht auf gereizten Hautstellen
- Unterstützende Wirkung bei Aknebehandlung
- Lindernde und beruhigende Wirkung bei Neurodermitis, Schuppenflechte und trockener Haut durch äußere Anwendung

- Gehört aufgrund seiner Zusammensetzung zu den gesündesten Speiseölen
- Optimales Fettsäureverhältnis von Omega 3 zu Omega 6. Die Fettsäurezusammensetzung im Hanföl ist entspricht dem Bedarf unseres Körpers 3:1 (Omega 6:Omega 3).
- Vielseitige Anwendungsgebiete - Wirksam gegen Gefäß-, hormonelle und Herz-Kreislauferkrankungen; präventiv bei verschiedenen Krebsarten.

Kosmetik

Lebensmittel

