

Sesamöl

Wunderöl aus den kleinen Körnchen



Sesamsamen haben einen Fettgehalt von 40 bis 50 %. Da Sesamöl zu circa 87 % aus ungesättigten Fettsäuren besteht, gilt es als sehr gesunder Fett-Lieferant.

Qualitäten & Verwendung

Wir führen Sesamöl in den folgenden Qualitäten für Sie

Art.-Nr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
308031	Sesamöl raffiniert gepresst Ph. Eur.	Ja		Ja
308020	Sesamöl kaltgepresst	Ja	Ja	
308025	Sesamöl gepresst geröstet		Ja	
308124	Bio Sesamöl raffiniert gepresst Ph. Eur.	Ja		Ja
308120	Bio Sesamöl kaltgepresst	Ja	Ja	
308125	Bio Sesamöl geröstet		Ja	



Sesamöl

Wunderöl aus den kleinen Körnchen



Sesampflanze & Sesamsamen

Die Sesampflanze stellt eine der weltweit ältesten Ölpflanzen dar und das daraus gewonnene Öl gilt als das älteste Speiseöl der Welt. Sesam zählt zur Familie der Sesamgewächse (Pedaliaceae) und ist eine einjährige, krautige Pflanze, welche eine Höhe von bis zu zwei Metern erreichen kann. Optisch ähnelt die Pflanze unserem Fingerhut, trägt längliche, ovale, 4-20 cm lange Blätter am geraden, verzweigten Stiel. Die röhrenförmigen, flauschig behaarten Blüten in den Farben weiß, rosa oder violett werden etwa sechs Wochen nach der Aussaat entwickelt. Während der Reifezeit bildet die Sesampflanze eng am Stiel ovale Samenkapseln, die bei Erreichen der Reife aufspringen und der Samen herausfällt. Dadurch werden die Sesamkörner in alle Richtungen verteilt. Um dies zu vermeiden werden die Halme kurz vor der Vollreife von Hand, knapp über dem Boden, abgeschnitten und in Bündel zum Trocknen aufgestellt. Durch intensives Schütteln der getrockneten Pflanze fallen die Samen aus der Kapsel. Die 2 mm großen Samen kommen in schwarz und goldgelb bis hellbraun vor. Dabei stellt die schwarze Variante die Urform des Sesams dar.

Sesam gedeiht in mäßig-feuchten, tropischen bis subtropischen, warmen Gebieten. Während der Wachstumsperiode benötigt die Pflanze Temperaturen von 20-24°C und Feuchtigkeit, während des Ausreifens der Samen Trockenheit sowie eine frostfreie Periode von mindestens fünf Monaten. Aufgrund dieser Bedingungen gehört Sesam zu den risikoreichen Pflanzen.



Sesamöl

Wunderöl aus den kleinen Körnchen

Anbau & Ertrag

Die Ölpflanze wird in vielen tropischen und subtropischen Ländern weltweit angebaut. Dazu zählen Süd- und Mittelamerika, Afrika und Indien.

Das weltweit größte Anbaugebiet ist Indien, die Haupterntezeit liegt im September.

Für einen Liter Sesamöl werden circa drei Kilogramm Sesamsamen benötigt.

Hintergrund / Geschichte

Nachweislich wurde Sesam bereits um 2100 v.Chr. angebaut, Schätzungen gehen aber davon aus, dass Sesam bereits 4000 v.Chr. genutzt wurde. Im heutigen Syrien/Irak wurde eine Tontafel aus dem Jahr 2000 v.Chr. gefunden. Auf dieser wurde mit babylonischer Keilschrift geschrieben „mit Sesam würzen die Götter“. Daran erkennt man, welche Wertschätzung damals schon dem Sesam entgegengebracht wurde.

Im Grab des ägyptischen Königs Tutanchamun wurde Sesam als Beigabe gefunden. Auch im antiken Griechenland wurde Sesamöl als Salböl bei Geburten, Hochzeiten und Tod verwendet.

Der Spruch „Sesam öffne dich“ aus dem Märchen von Ali Baba und den 40 Räubern ist tatsächlich an den Öffnungsmechanismus der Sesamknospe angelehnt und zielt auf die Sesamernte in der babylonisch-assyrischen Zeit ab.

Ursprünglich kommt Sesam aus den Ländern des indischen Ozeans, Ostafrika und Indien. Heutzutage wird Sesam hauptsächlich in Indien, China, Mexiko, Sudan, Ägypten und der ehemaligen Sowjetunion angebaut.



Sesamöl

raffiniert gepresst Ph. Eur.

**Artikelnummer:**

308031

INCI Bezeichnung:

Sesamum Indicum Seed Oil

CAS Nummer:

8008-74-0

Botanischer Name:

Sesamum indicum

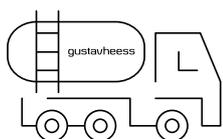
Verwendung:

Kosmetik, Pharmazie

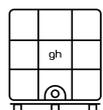
Zertifizierungen:

NATRUE, Kosher

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



195 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



Sesamöl

raffiniert gepresst Ph. Eur.

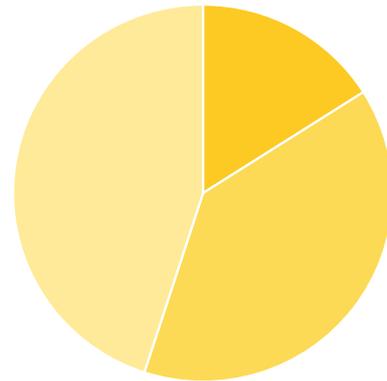
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	16 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	39 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	45 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	7 – 12 %
C18:0 Stearinsäure	3,5 – 6 %
C18:1 Ölsäure	35 – 50 %
C18:2 Linolsäure	35 – 50 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Sesamöl

raffiniert gepresst Ph. Eur.

Verwendung

- Aufgrund der feuchtigkeitsspendenden Wirkung profitiert auch trockene, rissige Haut vom pflegenden Sesamöl
 - Aufgrund seiner entzündungshemmenden und antioxidativen Eigenschaften sowie seiner angenehmen Textur wird Sesamöl gerne als Basis für Massageöle verwendet
 - Wird oft als Haaröl oder in Haarmasken eingesetzt, um Spliss zu vermeiden und Glanz zu verleihen
 - Dank antioxidativer, zellschützender Wirkung eignet sich hautpflegendes Sesamöl als Anti-Aging-Pflege der Haut
-
- Wird als Trägeröl in lipophilen Arzneimittelzubereitungen verwendet, um die Löslichkeit und Absorption bestimmter Wirkstoffe zu verbessern
 - Einsatz als pharmazeutischer Hilfsstoff für die Herstellung von Arzneimitteln
 - Enthält starke Antioxidantien wie Sesamol und Sesamin, die in der Herstellung von Medikamenten gegen oxidative Stresszustände verwendet werden
 - Wird aufgrund seiner heilenden, antibakteriellen und entzündungshemmenden Eigenschaften in der Zusammensetzung von Hautsalben und Cremes verwendet

Kosmetik

Pharmazie



Sesamöl

kaltgepresst

**Artikelnummer:**

308020

INCI Bezeichnung:

Sesamum Indicum Seed Oil

CAS Nummer:

8008-74-0

Botanischer Name:

Sesamum indicum

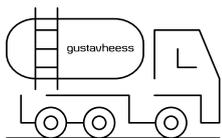
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

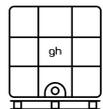
Zertifizierungen:

Kosher, NATRUE

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



195 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



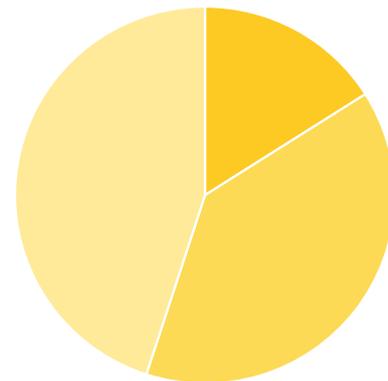
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	16 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	39 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	45 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	7 – 12 %
C18:0 Stearinsäure	3,5 – 6 %
C18:1 Ölsäure	35 – 50 %
C18:2 Linolsäure	35 – 50 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Verwendung

- Aufgrund der feuchtigkeitsspendenden Wirkung profitiert auch trockene, rissige Haut vom pflegenden Sesamöl
 - Aufgrund seiner entzündungshemmenden und antioxidativen Eigenschaften sowie seiner angenehmen Textur wird Sesamöl gerne als Basis für Massageöle verwendet
 - Wird oft als Haaröl oder in Haarmasken eingesetzt, um Spliss zu vermeiden und Glanz zu verleihen
 - Dank antioxidativer, zellschützender Wirkung eignet sich hautpflegendes Sesamöl als Anti-Aging-Pflege der Haut
-
- Wird häufig am Ende des Kochvorgangs hinzugefügt, um asiatische Gerichte wie Stir-Frys und Nudeln mit seinem unverwechselbaren, nussigen Geschmack zu verfeinern
 - Sesamöl ist ein wichtiger Bestandteil in Marinaden, da es Fleisch und Gemüse zart macht und ihnen eine reiche, aromatische Note verleiht
 - Eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Dressings und kalten Saucen, insbesondere in der koreanischen und japanischen Küche
 - Kann Suppen und Eintöpfen hinzugefügt werden, um deren Geschmack zu intensivieren
 - Sesamöl ist reich an Antioxidantien und ungesättigten Fettsäuren, was es zu einer gesunden Wahl in der Küche macht

Kosmetik

Lebensmittel



Sesamöl

gepresst geröstet

**Artikelnummer:**

308025

INCI Bezeichnung:

Sesamum Indicum Seed Oil

CAS Nummer:

8008-74-0

Botanischer Name:

Sesamum indicum

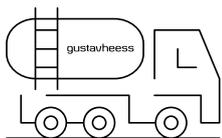
Verwendung:

Lebensmittel

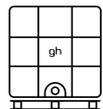
Zertifizierungen:

Kosher, NATRUE

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



195 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



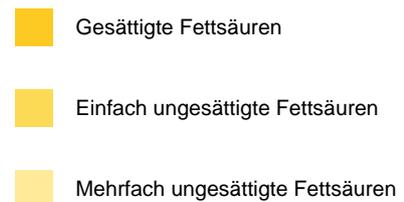
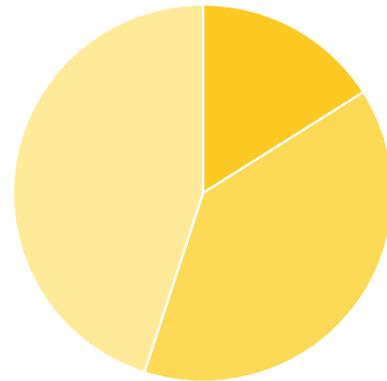
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	16 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	39 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	45 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	7 – 12 %
C18:0 Stearinsäure	3,5 – 6 %
C18:1 Ölsäure	35 – 50 %
C18:2 Linolsäure	35 – 50 %

Verhältnis Fettsäuren



Verwendung

- Wird häufig am Ende des Kochvorgangs hinzugefügt, um asiatische Gerichte wie Stir-Frys und Nudeln mit seinem unverwechselbaren, nussigen Geschmack zu verfeinern
- Sesamöl ist ein wichtiger Bestandteil in Marinaden, da es Fleisch und Gemüse zart macht und ihnen eine reiche, aromatische Note verleiht
- Eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Dressings und kalten Saucen, insbesondere in der koreanischen und japanischen Küche
- Kann Suppen und Eintöpfen hinzugefügt werden, um deren Geschmack zu intensivieren
- Sesamöl ist reich an Antioxidantien und ungesättigten Fettsäuren, was es zu einer gesunden Wahl in der Küche macht

Lebensmittel



Bio Sesamöl

raffiniert gepresst Ph. Eur.

**Artikelnummer:**

308124

INCI Bezeichnung:

Sesamum Indicum Seed Oil

CAS Nummer:

8008-74-0

Botanischer Name:

Sesamum indicum

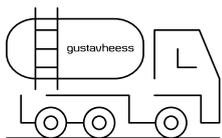
Verwendung:

Kosmetik, Pharmazie

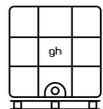
Zertifizierungen:

Kosher, EU-Bio

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



195 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



Bio Sesamöl

raffiniert gepresst Ph. Eur.

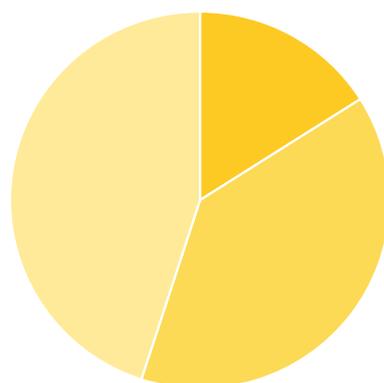
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	16 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	39 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	45 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	7 – 12 %
C18:0 Stearinsäure	3,5 – 6 %
C18:1 Ölsäure	35 – 50 %
C18:2 Linolsäure	35 – 50 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Bio Sesamöl

raffiniert gepresst Ph. Eur.

Verwendung

- Aufgrund der feuchtigkeitsspendenden Wirkung profitiert auch trockene, rissige Haut vom pflegenden Sesamöl
 - Aufgrund seiner entzündungshemmenden und antioxidativen Eigenschaften sowie seiner angenehmen Textur wird Sesamöl gerne als Basis für Massageöle verwendet
 - Wird oft als Haaröl oder in Haarmasken eingesetzt, um Spliss zu vermeiden und Glanz zu verleihen
 - Dank antioxidativer, zellschützender Wirkung eignet sich hautpflegendes Sesamöl als Anti-Aging-Pflege der Haut
-
- Wird als Trägeröl in lipophilen Arzneimittelzubereitungen verwendet, um die Löslichkeit und Absorption bestimmter Wirkstoffe zu verbessern
 - Einsatz als pharmazeutischer Hilfsstoff für die Herstellung von Arzneimitteln
 - Enthält starke Antioxidantien wie Sesamol und Sesamin, die in der Herstellung von Medikamenten gegen oxidative Stresszustände verwendet werden
 - Wird aufgrund seiner heilenden, antibakteriellen und entzündungshemmenden Eigenschaften in der Zusammensetzung von Hautsalben und Cremes verwendet

Kosmetik

Pharmazie



Bio Sesamöl

kaltgepresst

**Artikelnummer:**

308120

INCI Bezeichnung:

Sesamum Indicum Seed Oil

CAS Nummer:

8008-74-0

Botanischer Name:

Sesamum indicum

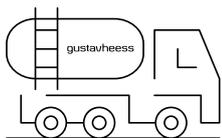
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

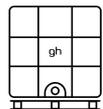
Zertifizierungen:

Kosher, EU-Bio

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



195 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



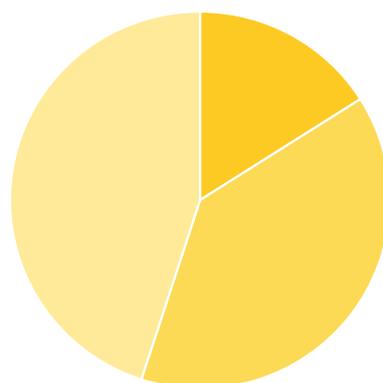
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	16 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	39 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	45 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	7 – 12 %
C18:0 Stearinsäure	3,5 – 6 %
C18:1 Ölsäure	35 – 50 %
C18:2 Linolsäure	35 – 50 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Bio Sesamöl

kaltgepresst

Verwendung

- Aufgrund der feuchtigkeitsspendenden Wirkung profitiert auch trockene, rissige Haut vom pflegenden Sesamöl
 - Aufgrund seiner entzündungshemmenden und antioxidativen Eigenschaften sowie seiner angenehmen Textur wird Sesamöl gerne als Basis für Massageöle verwendet
 - Wird oft als Haaröl oder in Haarmasken eingesetzt, um Spliss zu vermeiden und Glanz zu verleihen
 - Dank antioxidativer, zellschützender Wirkung eignet sich hautpflegendes Sesamöl als Anti-Aging-Pflege der Haut
-
- Wird häufig am Ende des Kochvorgangs hinzugefügt, um asiatische Gerichte wie Stir-Frys und Nudeln mit seinem unverwechselbaren, nussigen Geschmack zu verfeinern
 - Sesamöl ist ein wichtiger Bestandteil in Marinaden, da es Fleisch und Gemüse zart macht und ihnen eine reiche, aromatische Note verleiht
 - Eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Dressings und kalten Saucen, insbesondere in der koreanischen und japanischen Küche
 - Kann Suppen und Eintöpfen hinzugefügt werden, um deren Geschmack zu intensivieren
 - Sesamöl ist reich an Antioxidantien und ungesättigten Fettsäuren, was es zu einer gesunden Wahl in der Küche macht

Kosmetik

Lebensmittel



Bio Sesamöl

geröstet

**Artikelnummer:**

308125

INCI Bezeichnung:

Sesamum Indicum Seed Oil

CAS Nummer:

8008-74-0

Botanischer Name:

Sesamum indicum

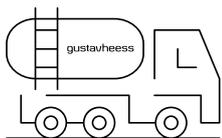
Verwendung:

Lebensmittel

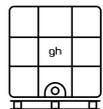
Zertifizierungen:

Kosher, EU-Bio

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



195 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



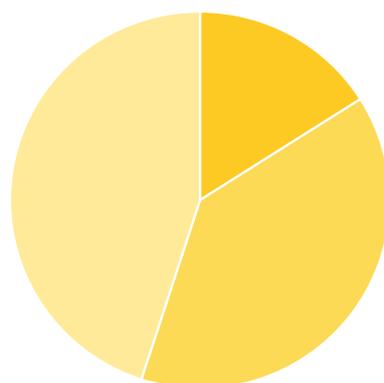
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	16 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	39 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	45 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	7 – 12 %
C18:0 Stearinsäure	3,5 – 6 %
C18:1 Ölsäure	35 – 50 %
C18:2 Linolsäure	35 – 50 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Bio Sesamöl

geröstet

Verwendung

- Wird häufig am Ende des Kochvorgangs hinzugefügt, um asiatische Gerichte wie Stir-Frys und Nudeln mit seinem unverwechselbaren, nussigen Geschmack zu verfeinern
- Sesamöl ist ein wichtiger Bestandteil in Marinaden, da es Fleisch und Gemüse zart macht und ihnen eine reiche, aromatische Note verleiht
- Eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Dressings und kalten Saucen, insbesondere in der koreanischen und japanischen Küche
- Kann Suppen und Eintöpfen hinzugefügt werden, um deren Geschmack zu intensivieren
- Sesamöl ist reich an Antioxidantien und ungesättigten Fettsäuren, was es zu einer gesunden Wahl in der Küche macht

Lebensmittel

