

Arganöl

Das marokkanische Gold



Arganöl ist durch seine besonderen Eigenschaften und die Kombination seiner Inhaltsstoffe eines der kostbarsten Öle der Welt. Mit Recht wird es als das „flüssige Gold Marokkos“ bezeichnet.

Qualitäten & Verwendung

Wir führen Arganöl in den folgenden Qualitäten für Sie

Art.-Nr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
213020	Arganöl kaltgepresst	Ja	Ja	
213025	Arganöl kaltgepresst geröstet	Ja	Ja	
213121	Bio Arganöl desodoriert	Ja	Ja	
213320	Bio Arganöl kaltgepresst	Ja	Ja	
213125	Bio Arganöl kaltgepresst geröstet	Ja	Ja	

Geröstetes Arganöl hat einen nussigen Geschmack und wird in der modernen Küche für kalte und warme Speisen als Delikatesse verwendet. Die kaltgepresste ungeröstete Qualität ist für kosmetischen Einsatz insbesondere für Naturprodukte geeignet.





Arganbaum & Arganfrucht

Der Arganbaum (*Argania spinosa*) zählt zu den endemischen Pflanzen, die ausschließlich im südwestlichen Marokko wachsen. Der bedrohte immergrüne Baum kann bis zu einer Höhe von 12 Metern wachsen, verträgt extreme Hitze sehr gut sowie lange Trockenzeiten. Seine Baumkrone ist sehr ausladend und kann einen Umfang von bis zu 60 Metern erreichen. Charakteristisch ist auch die als „Schlangenhaut“ bezeichnete Rinde. Die gelblichen Blüten zeigen sich nach dem fünften Lebensjahr. Die Blätter und Früchte des Arganbaums sind Nahrungsquelle von Schafen, Ziegen und Kamelen. Diese trotzen den spitzen, harten Dornen, die die meisten Fressfeinde abhalten. Oftmals klettern Ziegen in die Krone des Arganbaums, um besser an die Blätter und Früchte zu gelangen. Die Arganfrüchte ähneln großen Oliven, allerdings in gelber Farbe und mit bitterem Geschmack. Im Inneren enthält die Frucht einen mandelgroßen Kern mit einem bis drei Samen. Die Reifezeit der Früchte beträgt circa ein Jahr. Nach 50 bis 60 Jahren tragen Arganbäume voll, was einem Ertrag von 30 kg Früchte entspricht. Daraus werden circa 21 kg Argannüsse mit 3 kg Argankerne gewonnen. Für einen Liter Öl werden ca. drei Kilogramm Nusskerne und einen Arbeitstag benötigt.

Nachdem die reifen Früchte zu Boden gefallen sind, werden diese von den Berberfrauen gesammelt. Anschließend entfernen sie das Fruchtfleisch von der harten Nuss und knacken diese mühevoll mit Hilfe eines Steins. Die Kerne werden mehrere Wochen lang in der Sonne getrocknet und gegebenenfalls auf einem offenen Feuer geröstet.

Der Arganbaum ist sehr genügsam und benötigt nur wenige

Nährstoffe und Wasser. Selbst längere Trockenperioden sowie Temperaturen über 50° Celsius übersteht der Baum aufgrund seiner bis zu 30 Meter tiefen Wurzeln. In den Trockenzeiten werden allerdings keine Früchte ausgebildet.

Die durchschnittliche Lebenserwartung eines Arganbaums liegt bei circa 200 Jahren, es wurden allerdings auch schon bis zu 400 Jahre alte Bäume aufgezeichnet.



Arganöl

Das marokkanische Gold

Anbau & Ertrag

Der charaktervolle Arganbaum wächst fast ausschließlich in Marokko. Dabei beschränkt sich das Vorkommen der Bäume heute auf ein Gebiet von 820.000 ha im südwestlichen Marokko. 1998 wurde dieses Gebiet von der UNESCO zum Biosphärenreservat erklärt. Die Bäume dürfen noch genutzt, aber nicht mehr gefällt werden.

Die Erntezeit liegt zwischen Juli und September. Bedingt durch die vielen Stacheln am Arganbaum können die Früchte nicht direkt vom Baum geerntet werden. Das spröde Holz des Baumes verbietet zudem das Schütteln des Baumes. Somit muss mit der Ernte gewartet werden, bis die reifen Früchte von allein zu Boden fallen. Das Sammeln und Verarbeiten der Argannüsse ist in Marokko übrigens traditionell Frauensache.

Hintergrund / Geschichte

Der Baum war vor über 80 Mio. Jahren in Europa und Afrika verbreitet. Durch klimatische Veränderungen ist sein Verbreitungsgebiet auf eine ca. 820.000 ha große Fläche im Südwesten Marokkos geschrumpft. Bis Mitte der 90er Jahre wurde der Wert des Arganöls nicht gesehen. Damals verkauften es die Frauen noch am Straßenrand. Erst nachdem das Gebiet 1998 durch die UNESCO zum Biosphärenreservat erklärt wurde, wurde die traditionelle Ölherstellung der Berber im November 2014 als Immaterielles Kulturerbe der Menschheit anerkannt.



Arganöl

kaltgepresst

**Artikelnummer:**

213020

INCI Bezeichnung:

Argania Spinosa Kernel Oil

CAS Nummer:

223747-87-3 / 299184-75-1

Botanischer Name:

Argania spinosa

Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

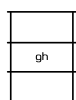
Zertifizierungen:

NATRUE

Herkunft:

Unser Arganöl kommt zu 100 % aus dem südwestlichen Marokko.

Unsere Verpackungen



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate



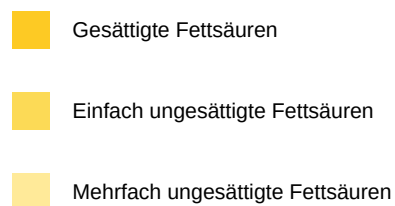
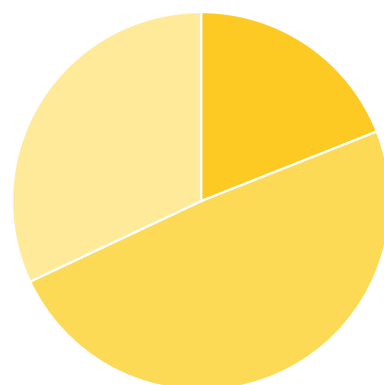
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	19 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	49 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	32 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	10 – 15 %
C18:1 Ölsäure	43 – 50 %
C18:2 Linolsäure	29 – 37 %

Verhältnis Fettsäuren





Herstellung & Beschreibung

Kaltgepresstes Arganöl wird aus den Kernen von *Argania Spinosa* (L.), Sapotaceae durch Kaltpressung gewonnen.

Orange-gelbe, viskose Flüssigkeit mit typischem, intensiv nussig-herbem Geruch.



Gustav Heess

Arganöl kaltgepresst

Wir unterstützen seit 2004 eine Frauenkooperative aus der Arganeraie und ermöglichen dem Stamm der Berber dadurch, dass diese von der Ernte bis zur Verarbeitung die komplette Wertschöpfungskette in eigener Hand halten. Dadurch sind die Frauen unabhängig von Fabrikbesitzern und profitieren von der kompletten lokalen Wertschöpfungskette. Die Herstellung von Arganöl ist in unserer Kooperative traditionell ausschließlich die Arbeit der Frauen des Berberstamms, die damit ihr Einkommen aufbessern. Die Kooperative liegt im Herzen der Arganeraie, ein Gebiet von etwa 8000 Quadratkilometer, welches seit 1998 ein Biosphärenreservat der UNESCO ist. Nur in diesem Gebiet wachsen die knorrigen Arganbäume heute noch.

Die Kooperative widmet sich der traditionellen Produktionsweise und hält sich an die Vorgaben der UNESCO für das Biosphärenreservat. Diese traditionelle Art der Herstellung wird von der UNESCO als immaterielles Kulturerbe geschätzt und gepflegt. In der Praxis bedeutet dies, dass die unter Schutz stehenden Arganbäume unangetastet bleiben. Lediglich freilaufende Ziegen dürfen die Bäume erklimmen. Es werden nur die Früchte geerntet, die natürlich zu Boden gefallen sind, ohne dabei die Bäume zu schütteln oder die Früchte direkt vom Baum zu pflücken.

Nach dem wochenlangen Trocknen der Früchte wird das Fruchtfleisch manuell entfernt. Dieser traditionelle Prozess ist ressourcenschonender als die maschinelle Produktion, die über 30 % Ausschuss erzeugt und hilft, wertvolle Arbeitsplätze in ländlichen Gebieten zu sichern. Anschließend erfolgt eine sorgfältige, manuelle Sortierung der Samen und eine schonende Kaltpressung.

Das Arganöl wird nach der Pressung einer besonderen Behandlung unterzogen, indem es mehrfach gefiltert wird, wobei ein besonders feiner Filter zum Einsatz kommt. Dies führt zu einem hochwertigen Arganöl und bietet über 200 Frauen in der Kooperative Arbeit und Einkommen. Zusätzlich zur Vermarktung des Arganöls unterstützen wir die Kooperative mit Fachwissen. Unsere Agraringenieure beraten regelmäßig in allen Aspekten der Arganölproduktion.

Die Herstellungsmethode unseres Arganöls aus der Frauenkooperative steht im starken Kontrast zur industriellen Produktion. Letztere mischt Früchte aus verschiedenen Quellen, setzt trotz gesetzlicher Verbote manchmal Rüttelmaschinen bei der Ernte ein und verarbeitet die Früchte in Fabriken. Dies führt zum Verlust wichtiger Einkommensquellen für Berber-Familien und zwingt sie oft, ihre traditionellen Ländereien zu verlassen und in Städte zu ziehen, um Arbeit zu finden. Um dem entgegenzuwirken, förderte die Regierung die Gründung von Kooperativen. Allerdings sind viele dieser Kooperativen nun abhängig von Fabriken und verlieren dadurch einen großen Teil ihrer Wertschöpfung, da sie ihre Ernte ausschließlich dorthin liefern.



Verwendung

- Anwendung in Haarpflegeprodukten, um die Elastizität des Haars zu verbessern. Arganöl spendet langanhaltende Feuchtigkeit indem es tief in das Haarinnere eindringt und somit brüchiges und strapaziertes Haar glättet
- Einsatz auf der Kopfhaut bei Schuppen und gereizter Kopfhaut. Da Arganöl die Durchblutung fördert, werden Schuppen vorgebeugt
- Regenerierende Wirkung hilft gegen Narben und Dehnungsstreifen, wie z. B. Schwangerschaftsstreifen
- Lindert Symptome wie Akne, Ekzeme, Neurodermitis, Schuppenflechte, Schuppen und Hautabschürfungen
- Beschleunigt Haarwachstum und beugt Haarausfall vor bei Anwendung auf der Kopfhaut (Einmassieren)
- Arganöl rehydriert die Haut und lindert Entzündungen. Es wird daher von immer mehr Menschen als Anti-Aging Produkt geschätzt

Kosmetik

- Es eignet sich als Verfeinerung von Suppen, Soßen, Salaten und Dips. Ist die deutlich mildere Alternative zum gerösteten Arganöl
- Es eignet sich sowohl für die kalte wie für die warme Küche
- Zeichnet sich als Nahrungsergänzungsmittel durch seinen hohen Gehalt an dem antioxidativ wirkenden Vitamin E und ungesättigten Fettsäuren aus

Lebensmittel





Nachhaltigkeit & Verantwortung

Wir beziehen unser Arganöl von einer Frauenkooperative und positionieren uns klar gegen das industriell hergestellte Arganöl. Nur so bleibt die Lebensgrundlage der Frauen im ländlichen Gebiet erhalten und die Wertschöpfungskette umfasst nicht nur das Sammeln der Früchte, sondern die komplette Verarbeitung. Dadurch steigt die Anzahl an Arbeitsplätzen für die Frauen, womit diese ein höheres Einkommen erzielen können.

Das traditionelle Öffnen der Frucht sorgt für Arbeitsplätze und vermeidet im Gegensatz zur industriellen Verarbeitung unnötigen Ausschuss. Mit dem Kauf unseres Arganöls unterstützen Sie die Lebensgrundlage von 200 Frauen und Ihren Familien in Marokko.



Arganöl

kaltgepresst geröstet

**Artikelnummer:**

213025

INCI Bezeichnung:

Argania Spinosa Kernel Oil

CAS Nummer:

223747-87-3 / 299184-75-1

Botanischer Name:

Argania spinosa

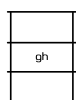
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

Zertifizierungen:

NATRUE

Unsere Verpackungen



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate



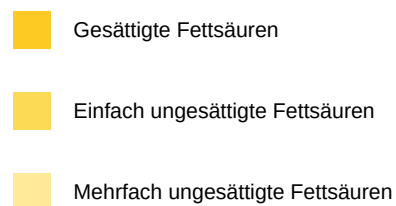
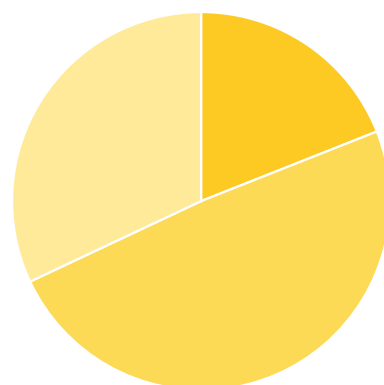
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	19 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	49 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	32 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	10 – 15 %
C18:1 Ölsäure	43 – 50 %
C18:2 Linolsäure	29 – 37 %

Verhältnis Fettsäuren



Gustav Heess

Arganöl kaltgepresst geröstet

Seit über 20 Jahren engagieren wir uns in der Förderung einer Frauenkooperative in der Arganeraie-Region, was den Berberstamm befähigt, die gesamte Wertschöpfungskette von der Ernte bis zur Verarbeitung selbst zu steuern. Dieses Modell ermöglicht den Frauen, unabhängig von Fabrikbesitzern zu agieren und von der lokalen Wertschöpfung vollständig zu profitieren. In unserer Kooperative ist die Produktion von Arganöl traditionell die Aufgabe der Berberfrauen, wodurch sie ihr Einkommen verbessern können. Die Kooperative befindet sich im Herzen der 8000 Quadratkilometer großen Arganeraie, einem Gebiet, das seit 1998 als UNESCO-Biosphärenreservat anerkannt ist. Hier gedeihen die einzigartigen Arganbäume.

Wir legen Wert auf traditionelle Herstellungsverfahren und folgen den Richtlinien der UNESCO für das Biosphärenreservat. Die UNESCO würdigt diese Herstellungsmethoden als immaterielles Kulturerbe. Konkret bedeutet dies, dass die geschützten Arganbäume nicht beschädigt werden. Nur frei umherlaufende Ziegen dürfen die Bäume besteigen. Es werden ausschließlich am Boden gefundene Früchte gesammelt, ohne die Bäume zu schütteln oder die Früchte direkt zu pflücken.

Nach der Ernte werden die Früchte für längere Zeit getrocknet und das Fruchtfleisch dann von Hand entfernt, was im Vergleich zur industriellen Produktion etwa 30% weniger Ausschuss und Ressourcenschonung bedeutet und Arbeitsplätze im ländlichen Gebiet sichert. Die Früchte werden zur Aroma-Intensivierung geröstet und dann in einer Presse bei niedriger Temperatur kaltgepresst.

Das gepresste Arganöl wird dann einer speziellen Behandlung unterzogen, einschließlich einer mehrfachen Filtration mit einem besonders feinen Filter. Dies garantiert ein hochwertiges Produkt und sichert über 200 Frauen in der Kooperative Arbeit und Einkommen.

Neben der Vermarktung des hochwertigen Arganöls bieten wir der Kooperative auch Unterstützung durch Fachwissen an. Unsere Agraringenieure besuchen die Kooperative regelmäßig und beraten sie in allen Belangen der Arganölproduktion.

Im Gegensatz zu unserer Methode nutzt die industrielle Produktion oft Früchte aus verschiedenen Quellen, setzt manchmal unerlaubterweise Rüttelmaschinen ein und verarbeitet in Fabriken. Dies beeinträchtigt die Lebensgrundlage vieler Berberfamilien und zwingt sie oft, ihre traditionellen Ländereien zu verlassen. Um dem entgegenzuwirken, förderte die Regierung zwar die Gründung von Kooperativen, viele davon sind jedoch von Fabriken abhängig und verlieren dadurch einen wesentlichen Teil ihrer Wertschöpfung.



Verwendung

- Anwendung in Haarpflegeprodukten, um die Elastizität des Haars zu verbessern. Arganöl spendet langanhaltende Feuchtigkeit, indem es tief in das Haarinnere eindringt und somit brüchiges und strapaziertes Haar glättet
- Einsatz auf der Kopfhaut bei Schuppen und gereizter Kopfhaut. Da Arganöl die Durchblutung fördert, werden Schuppen vorgebeugt
- Regenerierende Wirkung hilft gegen Narben und Dehnungsstreifen, wie z. B. Schwangerschaftsstreifen
- Lindert Symptome wie Akne, Ekzeme, Neurodermitis, Schuppenflechte, Schuppen und Hautabschürfungen
- Beschleunigt Haarwachstum und beugt Haarausfall vor bei Anwendung auf der Kopfhaut (Einmassieren)
- Arganöl rehydriert die Haut und lindert Entzündungen. Es wird daher von immer mehr Menschen als Anti-Aging Produkt geschätzt

Kosmetik

- Es eignet sich als Verfeinerung von Suppen, Soßen, Salaten und Dips. Ist die deutlich mildere Alternative zum gerösteten Arganöl
- Es eignet sich sowohl für die kalte wie für die warme Küche
- Zeichnet sich als Nahrungsergänzungsmittel durch seinen hohen Gehalt an dem antioxidativ wirkenden Vitamin E und ungesättigten Fettsäuren aus

Lebensmittel





Nachhaltigkeit & Verantwortung

Wir beziehen unser Arganöl von einer Frauenkooperative und positionieren uns klar gegen das industriell hergestellte Arganöl. Nur so bleibt die Lebensgrundlage der Frauen im ländlichen Gebiet erhalten und die Wertschöpfungskette umfasst nicht nur das Sammeln der Früchte, sondern die komplette Verarbeitung. Dadurch steigt die Anzahl an Arbeitsplätzen für die Frauen, womit diese ein höheres Einkommen erzielen können.

Das traditionelle Öffnen der Frucht sorgt für Arbeitsplätze und vermeidet im Gegensatz zur industriellen Verarbeitung unnötigen Ausschuss. Mit dem Kauf unseres Arganöls unterstützen Sie die Lebensgrundlage von 200 Frauen und Ihren Familien in Marokko.



Bio Arganöl

desodoriert

**Artikelnummer:**

213121

INCI Bezeichnung:

Argania Spinosa Kernel Oil

CAS Nummer:

223747-87-3 / 299184-75-1

Botanischer Name:

Argania spinosa

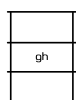
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

Zertifizierungen:

EU-Bio

Unsere Verpackungen



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate



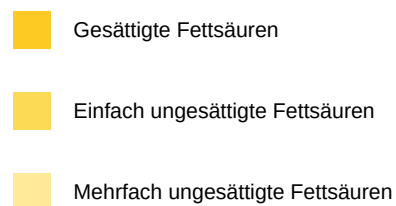
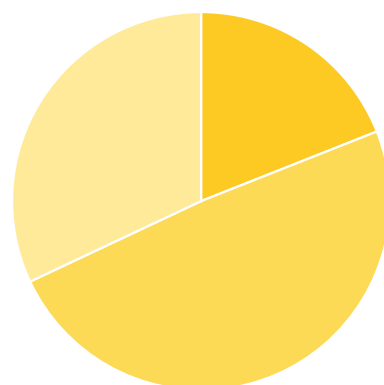
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	19 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	49 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	32 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	10 – 15 %
C18:1 Ölsäure	43 – 50 %
C18:2 Linolsäure	29 – 37 %

Verhältnis Fettsäuren



Gustav Heess

Bio Arganöl desodoriert

Seit 2004 unterstützen wir eine Frauenkooperative in der Arganeraie, die es dem Berberstamm ermöglicht, den gesamten Herstellungsprozess von Arganöl – von der Ernte bis zur Verarbeitung – selbst zu organisieren. Diese Herangehensweise fördert die Selbstständigkeit der Frauen gegenüber den Eigentümern von Fabriken und erlaubt es ihnen, vollumfänglich von der lokalen Wertschöpfungskette zu profitieren. In unserer Kooperative ist die Arganölproduktion ausschließlich Aufgabe der Berberfrauen, wodurch sie ihr Einkommen verbessern. Die Kooperative befindet sich in der etwa 8000 Quadratkilometer großen Arganeraie, einem UNESCO-Biosphärenreservat seit 1998, und dem einzigen Standort der Arganbäume.

Unsere Kooperative pflegt eine traditionelle Produktionsweise, die von der UNESCO als immaterielles Kulturerbe anerkannt ist. Das bedeutet, dass die geschützten Arganbäume unberührt bleiben, und nur herabgefallene Früchte gesammelt werden. Nach der Ernte werden diese mehrere Wochen getrocknet und anschließend von Hand verarbeitet, was ressourcenschonender als die industrielle Produktion ist und lokale Arbeitsplätze sichert. Die Samen werden manuell sortiert und schonend kaltgepresst.

Das Arganöl wird nach der Pressung mehrfach gefiltert, was ein erstklassiges Produkt ergibt und über 200 Frauen in der Kooperative ein geregeltes Einkommen sichert. Zwischen den Filterprozessen wird das Öl desodoriert, um es geruchs- und geschmacksloser zu machen, weshalb es sich vor allem einer hohen Beliebtheit im Kosmetiksektor erfreut. Neben dem Vertrieb des Arganöls bieten wir auch fachliche Unterstützung an, indem unsere Agraringenieure die Kooperative regelmäßig besuchen und beraten.

Die Herstellungsweise unserer Kooperative kontrastiert stark mit der industriellen Produktion, die zu Einkommensverlusten für Berberfamilien führt. Die Regierung hat Kooperativen gefördert, um diesem Trend entgegenzuwirken, doch viele sind nun von Fabriken abhängig. Die Zusammenarbeit mit einer Kooperative, die Arganöl traditionell herstellt und die Wertschöpfungskette selbst übernimmt, ist entscheidend, um die Produktion in den Händen des Berbervolks zu bewahren.

Unser Arganöl trägt ein Bio-Zertifikat, das die Beachtung strenger ökologischer Richtlinien in der Herstellung bestätigt. Dieses Siegel bürgt dafür, dass unser Öl nicht nur auf traditionelle Weise, sondern auch nachhaltig und umweltbewusst produziert wird, was Qualität und Reinheit des Produkts gewährleistet.



Verwendung

- Anwendung in Haarpflegeprodukten, um die Elastizität des Haars zu verbessern. Arganöl spendet langanhaltende Feuchtigkeit, indem es tief in das Haarinnere eindringt und somit brüchiges und strapaziertes Haar glättet
 - Einsatz auf der Kopfhaut bei Schuppen und gereizter Kopfhaut. Da Arganöl die Durchblutung fördert, werden Schuppen vorgebeugt
 - Regenerierende Wirkung hilft gegen Narben und Dehnungsstreifen, wie z. B. Schwangerschaftsstreifen
 - Lindert Symptome wie Akne, Ekzeme, Neurodermitis, Schuppenflechte, Schuppen und Hautabschürfungen
 - Beschleunigt Haarwachstum und beugt Haarausfall vor bei Anwendung auf der Kopfhaut (Einmassieren)
 - Arganöl rehydriert die Haut und lindert Entzündungen. Es wird daher von immer mehr Menschen als Anti-Aging Produkt geschätzt
-
- Es eignet sich als Verfeinerung von Suppen, Soßen, Salaten und Dips. Ist die deutlich mildere Alternative zum gerösteten Arganöl
 - Es eignet sich sowohl für die kalte wie für die warme Küche
 - Zeichnet sich als Nahrungsergänzungsmittel durch seinen hohen Gehalt an dem antioxidativ wirkenden Vitamin E und ungesättigten Fettsäuren aus

Kosmetik

Lebensmittel





Nachhaltigkeit & Verantwortung

Wir beziehen unser Arganöl von einer Frauenkooperative und positionieren uns klar gegen das industriell hergestellte Arganöl. Nur so bleibt die Lebensgrundlage der Frauen im ländlichen Gebiet erhalten und die Wertschöpfungskette umfasst nicht nur das Sammeln der Früchte, sondern die komplette Verarbeitung. Dadurch steigt die Anzahl an Arbeitsplätzen für die Frauen, womit diese ein höheres Einkommen erzielen können.

Das traditionelle Öffnen der Frucht sorgt für Arbeitsplätze und vermeidet im Gegensatz zur industriellen Verarbeitung unnötigen Ausschuss. Mit dem Kauf unseres Arganöls unterstützen Sie die Lebensgrundlage von 200 Frauen und Ihren Familien in Marokko.



Bio Arganöl

kaltgepresst

**Artikelnummer:**

213320

INCI Bezeichnung:

Argania Spinosa Kernel Oil

CAS Nummer:

223747-87-3 / 299184-75-1

Botanischer Name:

Argania spinosa

Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

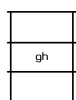
Zertifizierungen:

EU-Bio

Herkunft:

Unser Arganöl kommt zu 100 % aus dem südwestlichen Marokko.

Unsere Verpackungen



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate



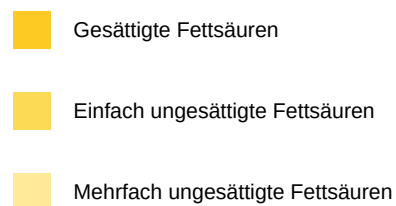
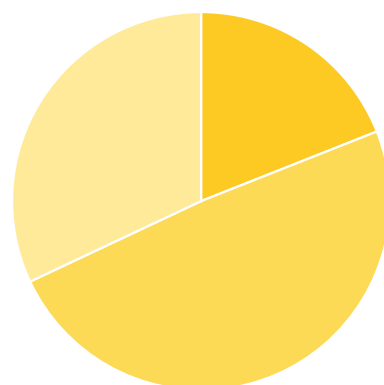
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	19 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	49 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	32 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	10 – 15 %
C18:1 Ölsäure	43 – 50 %
C18:2 Linolsäure	29 – 37 %

Verhältnis Fettsäuren





Herstellung & Beschreibung

Kaltgepresstes Arganöl wird aus den Kernen von *Argania Spinosa* (L.), Sapotaceae durch Kaltpressung gewonnen.

Orange-gelbe, viskose Flüssigkeit mit typischem, intensiv nussig-herbem Geruch.



Gustav Heess

Bio Arganöl kaltgepresst

Seit mehr als zwei Jahrzehnten engagieren wir uns für eine Frauenkooperative in der Arganeraie-Region, die es dem Berberstamm erlaubt, den gesamten Prozess der Arganölherstellung – angefangen bei der Ernte bis hin zur Verarbeitung – eigenständig zu managen. Diese Initiative stärkt die Autonomie der Frauen im Vergleich zu den Besitzern von Fabriken und ermöglicht ihnen, aus der gesamten lokalen Wertschöpfungskette Nutzen zu ziehen. Innerhalb unserer Kooperative obliegt die Produktion von Arganöl exklusiv den Berberfrauen, was ihnen hilft, ihr Einkommen zu erhöhen. Die Kooperative liegt im etwa 8000 Quadratkilometer umfassenden Gebiet der Arganeraie, das seit 1998 als UNESCO-Biosphärenreservat anerkannt ist und der alleinige Standort der Arganbäume ist.

Wir halten in unserer Kooperative an einer traditionellen Herstellungsweise fest, die von der UNESCO als Teil des immateriellen Kulturerbes eingestuft wird. Dies bedeutet, dass die geschützten Arganbäume unangetastet bleiben und lediglich am Boden gefundene Früchte gesammelt werden. Nachdem die Früchte mehrere Wochen lang getrocknet wurden, erfolgt die manuelle Entfernung des Fruchtfleisches. Diese konventionelle Herangehensweise ist umweltfreundlicher als industrielle Methoden, die oft mehr als 30 % Ausschuss produzieren und trägt dazu bei, wichtige Arbeitsstellen in ländlichen Regionen zu erhalten. Danach werden die Samen durch ein schonendes Kaltverfahren gepresst.

Nach der Pressung unterziehen wir das Arganöl einem mehrfachen Filtrierprozess, der ein hochwertiges Endprodukt liefert und über 200 Frauen in der Kooperative ein stabiles Einkommen bietet. Neben dem Verkauf des Arganöls bieten wir der Kooperative auch technische Unterstützung an, indem unsere Agrarexperten regelmäßige Besuche durchführen und beratend zur Seite stehen.

Die Herstellungsmethode in unserer Kooperative steht im Gegensatz zur industriellen Produktion, die oft zum Verlust von Einkommensquellen für Berberfamilien führt. Obwohl die Regierung die Gründung von Kooperativen förderte, um diesen Trend umzukehren, sind viele davon inzwischen auf Fabriken angewiesen. Die Zusammenarbeit mit einer Kooperative, die Arganöl auf traditionelle Art herstellt und die Wertschöpfungskette eigenständig kontrolliert, ist entscheidend, um die Produktion in den Händen der Berber zu halten.

Unser Arganöl ist biozertifiziert, was bestätigt, dass es unter Einhaltung strenger ökologischer Standards hergestellt wird. Dieses Zertifikat garantiert, dass unser Öl nicht nur auf traditionelle Weise, sondern auch nachhaltig und umweltschonend produziert wird, wodurch Qualität und Reinheit des Produkts gesichert werden.



Verwendung

- Anwendung in Haarpflegeprodukten, um die Elastizität des Haars zu verbessern. Arganöl spendet langanhaltende Feuchtigkeit indem es tief in das Haarinnere eindringt und somit brüchiges und strapaziertes Haar glättet
 - Einsatz auf der Kopfhaut bei Schuppen und gereizter Kopfhaut. Da Arganöl die Durchblutung fördert, werden Schuppen vorgebeugt
 - Regenerierende Wirkung hilft gegen Narben und Dehnungsstreifen, wie z. B. Schwangerschaftsstreifen
 - Lindert Symptome wie Akne, Ekzeme, Neurodermitis, Schuppenflechte, Schuppen und Hautabschürfungen
 - Beschleunigt Haarwachstum und beugt Haarausfall vor bei Anwendung auf der Kopfhaut (Einmassieren)
 - Arganöl rehydriert die Haut und lindert Entzündungen. Es wird daher von immer mehr Menschen als Anti-Aging Produkt geschätzt
-
- Es eignet sich als Verfeinerung von Suppen, Soßen, Salaten und Dips. Ist die deutlich mildere Alternative zum gerösteten Arganöl
 - Es eignet sich sowohl für die kalte wie für die warme Küche
 - Zeichnet sich als Nahrungsergänzungsmittel durch seinen hohen Gehalt an dem antioxidativ wirkenden Vitamin E und ungesättigten Fettsäuren aus

Kosmetik

Lebensmittel





Nachhaltigkeit & Verantwortung

Wir beziehen unser Arganöl von einer Frauenkooperative und positionieren uns klar gegen das industriell hergestellte Arganöl. Nur so bleibt die Lebensgrundlage der Frauen im ländlichen Gebiet erhalten und die Wertschöpfungskette umfasst nicht nur das Sammeln der Früchte, sondern die komplette Verarbeitung. Dadurch steigt die Anzahl an Arbeitsplätzen für die Frauen, womit diese ein höheres Einkommen erzielen können.

Das traditionelle Öffnen der Frucht sorgt für Arbeitsplätze und vermeidet im Gegensatz zur industriellen Verarbeitung unnötigen Ausschuss. Mit dem Kauf unseres Arganöls unterstützen Sie die Lebensgrundlage von 200 Frauen und Ihren Familien in Marokko.



Bio Arganöl

kaltgepresst geröstet

**Artikelnummer:**

213125

INCI Bezeichnung:

Argania Spinosa Kernel Oil

CAS Nummer:

223747-87-3 / 299184-75-1

Botanischer Name:

Argania spinosa

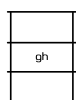
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

Zertifizierungen:

EU-Bio

Unsere Verpackungen



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate



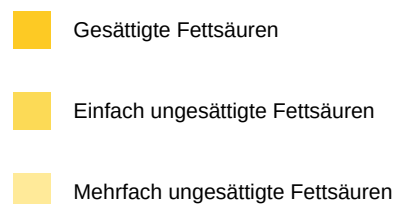
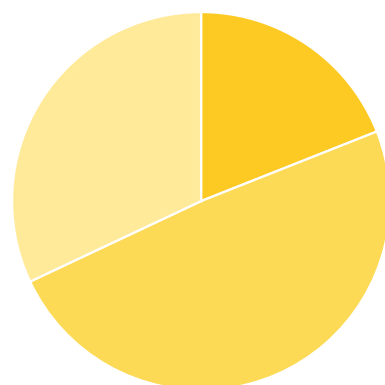
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	19 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	49 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	32 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	10 – 15 %
C18:1 Ölsäure	43 – 50 %
C18:2 Linolsäure	29 – 37 %

Verhältnis Fettsäuren



Gustav Heess

Bio Arganöl kaltgepresst geröstet

Seit über 20 Jahren setzen wir uns für die Unterstützung einer Frauenkooperative in der Arganeraie-Region ein, wodurch der Berberstamm in der Lage ist, den kompletten Prozess von der Ernte bis zur Verarbeitung des Arganöls eigenhändig zu übernehmen. Dieses Vorgehen stärkt die Unabhängigkeit der Frauen von Fabrikbesitzern und erlaubt ihnen, die volle Kontrolle über die lokale Wertschöpfungskette zu haben. Die Herstellung von Arganöl innerhalb der Kooperative ist traditionell die Aufgabe der Frauen des Berberstamms, was ihnen hilft, ihr Einkommen zu steigern. Die Kooperative liegt mitten in der 8000 Quadratkilometer umfassenden Arganeraie, einem seit 1998 als UNESCO-Biosphärenreservat ausgewiesenen Gebiet, in dem die seltenen Arganbäume wachsen.

Unsere Kooperative hält an den traditionellen Herstellungsverfahren fest, die den Richtlinien des UNESCO-Biosphärenreservats entsprechen und als immaterielles Kulturerbe anerkannt sind. Dies schließt ein, dass die geschützten Arganbäume unversehrt bleiben und nur heruntergefallene Früchte gesammelt werden, ohne die Bäume zu beeinträchtigen.

Die geernteten Früchte werden zunächst ausgiebig getrocknet, bevor das Fruchtfleisch in Handarbeit entfernt wird. Dies spart im Vergleich zur industriellen Verarbeitung 30% der Ressourcen, reduziert den Ausschuss und fördert Arbeitsplätze in ländlichen Regionen. Die Früchte werden geröstet, um das Aroma zu intensivieren, und anschließend schonend bei niedrigen Temperaturen kalt gepresst.

Das so gewonnene Arganöl wird einer speziellen Aufbereitung unterzogen, einschließlich einer mehrfachen Filtration durch einen feinen Filter, was ein hochreines Produkt sicherstellt und über 200 Frauen in der Kooperative ein beständiges Einkommen bietet. Wir bieten der Kooperative zusätzlich fachliche Unterstützung an. Unsere Agraringenieure besuchen die Kooperative in regelmäßigen Abständen, um sie in allen Bereichen der Arganölproduktion zu beraten.

Im Kontrast dazu setzt die industrielle Produktion häufig Früchte aus unterschiedlichen Quellen ein, verwendet teilweise verbotenerweise Rüttelmaschinen und verarbeitet die Erzeugnisse in Fabriken, was die Existenzgrundlage vieler Berberfamilien gefährdet und sie oftmals zwingt, ihre traditionellen Ländereien zu verlassen. Die Regierung hat zwar die Bildung von Kooperativen gefördert, um diesem Trend entgegenzuwirken, doch viele sind mittlerweile auf Fabriken angewiesen und verlieren so einen Großteil ihrer wirtschaftlichen Eigenständigkeit.

Unser Arganöl besitzt ein Bio-Zertifikat, das die Einhaltung strenger ökologischer Standards während der Herstellung bestätigt. Dieses Gütesiegel gewährleistet, dass unser Öl nicht nur auf traditionelle

Art und Weise, sondern auch nachhaltig und umweltbewusst produziert wird, was die Qualität und Reinheit unseres Produkts sichern.



Verwendung

- Anwendung in Haarpflegeprodukten, um die Elastizität des Haars zu verbessern. Arganöl spendet langanhaltende Feuchtigkeit, indem es tief in das Haarinnere eindringt und somit brüchiges und strapaziertes Haar glättet
- Einsatz auf der Kopfhaut bei Schuppen und gereizter Kopfhaut. Da Arganöl die Durchblutung fördert, werden Schuppen vorgebeugt
- Regenerierende Wirkung hilft gegen Narben und Dehnungsstreifen, wie z. B. Schwangerschaftsstreifen
- Lindert Symptome wie Akne, Ekzeme, Neurodermitis, Schuppenflechte, Schuppen und Hautabschürfungen
- Beschleunigt Haarwachstum und beugt Haarausfall vor bei Anwendung auf der Kopfhaut (Einmassieren)
- Arganöl rehydriert die Haut und lindert Entzündungen. Es wird daher von immer mehr Menschen als Anti-Aging Produkt geschätzt

Kosmetik

- Es eignet sich als Verfeinerung von Suppen, Soßen, Salaten und Dips. Ist die deutlich mildere Alternative zum gerösteten Arganöl
- Es eignet sich sowohl für die kalte wie für die warme Küche
- Zeichnet sich als Nahrungsergänzungsmittel durch seinen hohen Gehalt an dem antioxidativ wirkenden Vitamin E und ungesättigten Fettsäuren aus

Lebensmittel



Bio Arganöl

kaltgepresst geröstet



Nachhaltigkeit & Verantwortung

Wir beziehen unser Arganöl von einer Frauenkooperative und positionieren uns klar gegen das industriell hergestellte Arganöl. Nur so bleibt die Lebensgrundlage der Frauen im ländlichen Gebiet erhalten und die Wertschöpfungskette umfasst nicht nur das Sammeln der Früchte, sondern die komplette Verarbeitung. Dadurch steigt die Anzahl an Arbeitsplätzen für die Frauen, womit diese ein höheres Einkommen erzielen können.

Das traditionelle Öffnen der Frucht sorgt für Arbeitsplätze und vermeidet im Gegensatz zur industriellen Verarbeitung unnötigen Ausschuss. Mit dem Kauf unseres Arganöls unterstützen Sie die Lebensgrundlage von 200 Frauen und Ihren Familien in Marokko.

