

Sacha Inchi Öl

Das Maximum an ungesättigten Fettsäuren in einem Öl



Sacha Inchi Öl weist unter allen pflanzlichen Ölen den größten Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren auf und ist dennoch sehr stabil. Zudem ist es reich an der gesundheitsförderlichen Fettsäure Omega 3. Trotz seiner mehrtausendjährigen Geschichte wurde es erst jetzt in Europa als Superfood bekannt.

Qualitäten & Verwendung

Wir führen Sacha Inchi Öl in den folgenden Qualitäten für Sie

Art.-Nr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
330020	Sacha Inchi Öl kaltgepresst	Ja	Ja	
330320	Bio Sacha Inchi Öl kaltgepresst	Ja	Ja	



Sacha Inchi Öl

Das Maximum an ungesättigten Fettsäuren in einem Öl



Die Inka-Nuss

Sacha-Inchi Öl wird aus der Inka-Nuss, auch Erdnuss und Bergerdnuss genannt, gewonnen. Die Inka-Nuss gehört zur Familie der Wolfsmilchgewächse und ist eine mehrjährige Rankpflanze mit haarigen Blättern. Sie wächst an einer grasgrünen, krautigen Kletterpflanze, welche rasch eine Höhe von mehreren Metern erreicht. Die Früchte haben einen Durchmesser von 3 bis 5 cm, sind sternförmig und zuerst grasgrün. Bei Erreichen der Reife ändert sich die Farbe von grasgrün zu dunkelbraun. Dann springt die Frucht auf und die sternförmige, an Sternanis erinnernde, Nuss mit harter Schale kommt zum Vorschein. Die Nuss enthält vier bis sechs Samenkapseln mit jeweils einem Samen. Nachdem die Nüsse von Hand geerntet und in der Sonne getrocknet wurden, springen die Samenkapseln auf und der flach-runde Nusskern mit dunkelbrauner Hülle und reinweißem Innerem, fällt heraus.

Am besten gedeiht die Pflanze bei Temperaturen zwischen 10°C und 36°C. Außerdem benötigt die Pflanze genug Wasser, weshalb sie vor allem in Flussnähe wächst. Bei guten Bedingungen keimt der Samen bereits zwei Wochen nach der Aussaat. Drei bis fünf Monate danach beginnt die Pflanze zu blühen.



Sacha Inchi Öl

Das Maximum an ungesättigten Fettsäuren in einem Öl

Anbau & Ertrag

Die Inka-Nuss wächst im Quellgebiet des Amazonas 1000 – 2000 m ü. d. M., vor allem in Peru. Angebaut wird sie auch in Süd-Ost Asien.

Hintergrund / Geschichte

Die Pflanze stammt ursprünglich aus dem tropischen, nördlichen Südamerika, wo sie bereits seit über 3000 Jahren für den hohen Nährwert verehrt wird.

Der Name Sacha Inchi stammt von den peruanischen Ureinwohnern und bedeutet „Hügel-Erdnuss“. Indigen Stämme der peruanischen Anden verwenden heute noch das Öl als Kosmetikum. Dazu vermischen sie es mit Mehl und setzen es bei Muskelkater und rheumatischen Beschwerden ein.



Sacha Inchi Öl

kaltgepresst

**Artikelnummer:**

330020

INCI Bezeichnung:

Plukenetia Volubilis Seed Oil

Botanischer Name:

Plukenetia Volubilis L.

Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

Zertifizierungen:

NATRUE

Herkunft:

Unser kaltgepresstes Sacha Inchi Öl stammt zu 100 % aus Peru.

Unsere Verpackungen



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate



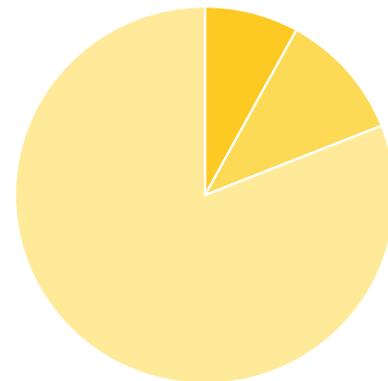
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	8 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	11 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	81 g

Zusammensetzung

C18:1 Ölsäure	min. 10 %
C18:2 Linolsäure	min. 31 %
C18:3 Linolensäure	min. 40 %

Verhältnis Fettsäuren

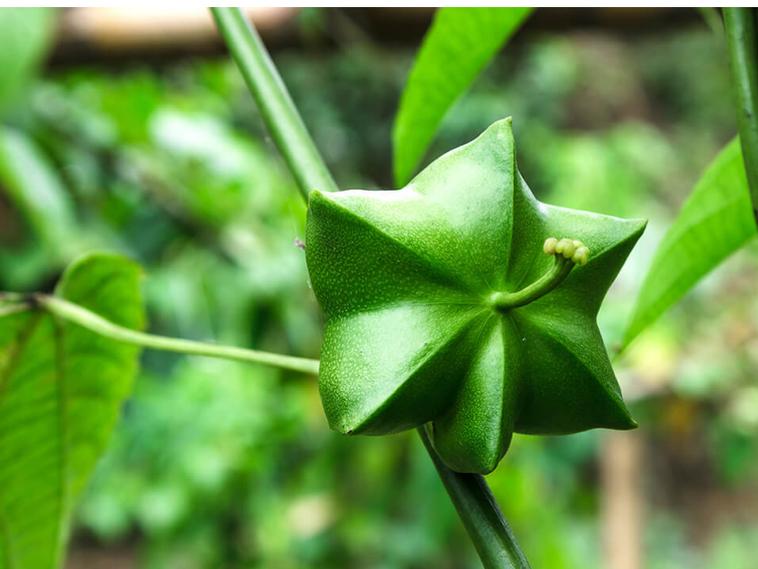


- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Sacha Inchi Öl

kaltgepresst



Herstellung & Beschreibung

Sacha Inchi Öl wird durch Kaltpressung aus den Samen der im Amazonas-Gebiet heimischen Inka-Erdnuss gewonnen.

Sacha Inchi Öl ist ein gelbes bis grünliches, leicht nach Bohnen und zerriebenen Blättern riechendes Öl und charakteristischem Geschmack.



Gustav Heess

Sacha Inchi Öl kaltgepresst

Die Herstellung unseres kaltgepressten Sacha Inchi-Öls ist ein Prozess, der lange Traditionen mit moderner Nachhaltigkeit vereint. Unsere Produktion beginnt tief in den peruanischen Landschaften, wo die "Inka-Nüsse" von der indigenen Bevölkerung seit Jahrhunderten kultiviert werden. In enger Zusammenarbeit mit einer gemeinnützigen Kooperative im Amazonasgebiet, die sich der Verbesserung der Lebensbedingungen der Anbauer und der Wiederbewaldung widmet, werden die Samen nach der Ernte in der Sonne getrocknet. Auf die Trocknung folgt eine gründliche Reinigung der Samen, bevor sie im nächsten Schritt geschält werden. Die Extraktion des Öls erfolgt dann durch eine rein mechanische Schraubenpresse, um die wertvollen Inhaltsstoffe zu bewahren. Anschließend wird das rohe Öl mittels einer Filtration von natürlichen Partikeln und Schwebstoffen befreit und im Labor einem abschließenden Qualitätstest unterzogen, um ein hochreines kaltgepresstes Sacha Inchi-Öl zu garantieren.



Sacha Inchi Öl

kaltgepresst

Verwendung

In der Kosmetikindustrie kann es vor allem zur Pflege entzündlicher und trockener Haut, sowie von trockenem Haar, eingesetzt werden, da es ein langsam spreitendes Öl ist. Es hilft bei der Regeneration und trägt zum Schutz der natürlichen Matrix bei.

Trotz des hohen Anteils an ungesättigten Fettsäuren ist das Öl zudem erfreulicherweise verhältnismäßig oxidationsstabil. Dies ist auf den ebenfalls sehr hohen Tocopherolgehalt (Vitamin E) zurückzuführen, durch dessen antioxidative Wirkung eine gute Haltbarkeit gegeben ist.

Sein Anwendungsbereich reicht von der Verwendung als Speiseöl der besonderen Art für die kalte Küche, z. B. Salatdressings, Saucen etc., bis zur Verwendung als Bestandteil von Functional Food.

Es eignet sich hervorragend zur Omega-3-Anreicherung in Lebensmitteln und Mahlzeiten, ohne negative Beeinflussung von Haltbarkeit oder Geschmack.

Kosmetik

Lebensmittel



Sacha Inchi Öl

kaltgepresst



Nachhaltigkeit & Verantwortung

Gustav Heess arbeitet mit einer gemeinnützigen Kooperative aus dem Amazonas zusammen, die die Verbesserung der Lebensqualität der ruralen Anbauer und deren Erhalt zum Ziel hat. Zudem soll dieses Projekt die Wiederbewaldung vorantreiben sowie nachhaltigen und alternativen Anbau im Amazonas fördern.



Bio Sacha Inchi Öl

kaltgepresst

**Artikelnummer:**

330320

INCI Bezeichnung:

Plukenetia Volubilis Seed Oil

Botanischer Name:

Plukenetia Volubilis L.

Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

Zertifizierungen:

EU-Bio, NOP

Herkunft:

Unser kaltgepresstes Sacha Inchi Öl kbA stammt zu 100 % aus Peru.

Unsere Verpackungen



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate



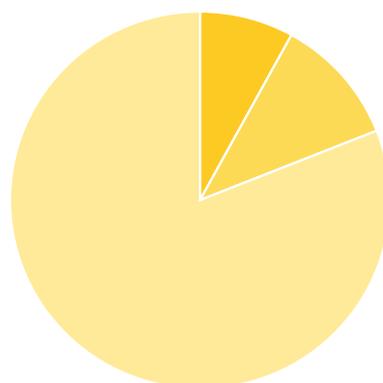
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	8 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	11 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	81 g

Zusammensetzung

C18:1 Ölsäure	min. 10 %
C18:2 Linolsäure	min. 31 %
C18:3 Linolensäure	min. 40 %

Verhältnis Fettsäuren

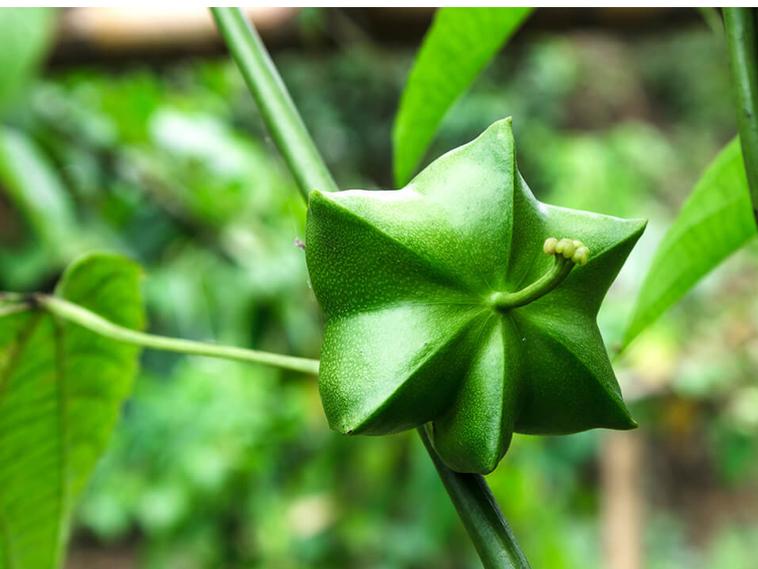


- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Bio Sacha Inchi Öl

kaltgepresst



Herstellung & Beschreibung

Bio Sacha Inchi Öl wird durch Kaltpressung aus den Samen der im Amazonas-Gebiet heimischen Inka-Erdnuss aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA) gewonnen.

Sacha Inchi Öl kbA ist ein gelbes bis grünliches, leicht nach Bohnen und zerriebenen Blättern riechendes Öl und charakteristischem Geschmack.



Bio Sacha Inchi Öl

kaltgepresst

Gustav Heess

Bio Sacha Inchi Öl kaltgepresst

Unser kaltgepresstes Bio-Öl wird in Peru hergestellt, wo die indigene Bevölkerung schon seit Jahrhunderten die Frucht der Sacha Inchi-Pflanze, bekannt als "Inka-Nüsse", anbaut. Die Früchte werden nach der Ernte traditionell in der Sonne getrocknet, gereinigt und anschließend geschält. Eine rein mechanische Schraubenpresse wird verwendet, um das wertvolle Öl zu extrahieren, eine Methode, die effektiv und schonend zugleich ist. Schließlich wird das rohe Sacha Inchi-Öl durch einen feinen Filter geleitet, um Partikel und natürliche Schwebstoffe zu entfernen. Abschließende Laboranalysen bestätigen die Reinheit und Qualität unseres kaltgepressten Bio Sacha Inchi-Öls, welches in der Lebensmittel- und Kosmetikindustrie für seinen hohen Omega-3-Gehalt hochgeschätzt wird. Im Einklang mit unserem Engagement für ökologische und soziale Verantwortung arbeiten wir beim gesamten Produktionsprozess eng mit einer gemeinnützigen Kooperative aus dem Amazonasgebiet zusammen. Diese Kooperative ist nicht nur auf die Verbesserung der Lebensqualität der ländlichen Anbauer ausgerichtet, sondern auch auf die Förderung der Wiederbewaldung und nachhaltiger Anbaumethoden im Amazonas.



Bio Sacha Inchi Öl

kaltgepresst

Verwendung

In der Kosmetikindustrie kann es vor allem zur Pflege entzündlicher und trockener Haut, sowie von trockenem Haar, eingesetzt werden, da es ein langsam spreitendes Öl ist. Es hilft bei der Regeneration und trägt zum Schutz der natürlichen Matrix bei.

Trotz des hohen Anteils an ungesättigten Fettsäuren ist das Öl zudem erfreulicherweise verhältnismäßig oxidationsstabil. Dies ist auf den ebenfalls sehr hohen Tocopherolgehalt (Vitamin E) zurückzuführen, durch dessen antioxidative Wirkung eine gute Haltbarkeit gegeben ist.

Sein Anwendungsbereich reicht von der Verwendung als Speiseöl der besonderen Art für die kalte Küche, z. B. Salatdressings, Saucen etc., bis zur Verwendung als Bestandteil von Functional Food.

Es eignet sich hervorragend zur Omega-3-Anreicherung in Lebensmitteln und Mahlzeiten, ohne negative Beeinflussung von Haltbarkeit oder Geschmack.

Kosmetik

Lebensmittel



Bio Sacha Inchi Öl

kaltgepresst



Nachhaltigkeit & Verantwortung

Gustav Heess arbeitet mit einer gemeinnützigen Kooperative aus dem Amazonas zusammen, die die Verbesserung der Lebensqualität der ruralen Anbauer und deren Erhalt zum Ziel hat. Zudem soll dieses Projekt die Wiederbewaldung vorantreiben sowie nachhaltigen und alternativen Anbau im Amazonas fördern.

