



Fakten und Zahlen



Steckbrief

Sehr hoher Anteil an Ölsäure. Der Klassiker unter den Naturkosmetik Ölen.

Verfügbare Qualitäten

kaltgepresst
desodoriert

Zertifizierung

DE-ÖKO-007
COSMOS certified
Demeter

Stammpflanze

Prunus dulcis (mill.) D.A. Webb (Rosaceae - Rosengewächse), Mandelbaum

INCI

Prunus Amygdalus Dulcis Oil

Cas-Nr.

8007-69-0

Verpackung / Gebinde

Kanister, Fass, IBC

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure: 4-9 %
C18:1 Ölsäure: 62-86 %
C18:2 Linolsäure: 7-30 %

Haltbarkeit

gute Haltbarkeit

Details über Mandelöl



Beschreibung

Mandelöl ist ein hellgelbes Öl mit einem feinen nussigen Geschmack nach Mandeln.

Besonderheiten

Sehr hoher Anteil an Ölsäure. Der Klassiker unter den Naturkosmetik Ölen

Verwendung Kosmetik

Mandelöl: der Klassiker der Kosmetiköle ist von der Antike bis heute eines der am meisten geschätzten Pflegeöle. Dieses wertvolle Geschenk der Natur ist wohl das am häufigsten verwendete Öl für natürliche Kosmetik.

In Cremes, Lotions und als Babyöl wird das Mandelöl wegen seiner pflegenden Eigenschaften weltweit eingesetzt. Der hohe Ölsäuregehalt trägt dazu bei, dass sich die Haut weich und geschmeidig anfühlt. Das Öl mit seinen reizlindernden, pflegenden und schützenden Eigenschaften hilft vor allem bei trockener Haut.

Die pflegenden Eigenschaften unseres Mandelöls wurden in einer kosmetischen Studie durch die Dr. Hauck R[&]D GmbH im Oktober 2015 bestätigt. Die Ergebnisse können gerne bei uns angefordert werden.

Verwendung Lebensmittel

In der Küche wird Mandelöl vor allem für Salate und wegen seines leichten Mandelaromas auch zur Zubereitung von Süßspeisen verwendet. Durch den hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren ist es zwar

zum Braten geeignet, aber eigentlich zu kostbar dafür.

Bezug AOT

Für die All Organic Treasures ist das Mandelöl seit der Gründung vor 12 Jahren eines der bedeutendsten Öle.

Über die Jahre haben wir uns intensiv mit der Qualität befasst bis wir heute zu dem milden Mandelöl gelangt sind wie es unsere Kunden schätzen.

Wir pressen das Öl mittels einer sehr schonenden mechanischen Kaltpressung aus reifen, geschälten und blanchierten süßen Mandeln aus Spanien und Italien. Das schonende Verfahren garantiert uns, dass die wichtigen Fettsäuren nicht unnötig beansprucht werden und die Vitamine und Spurenelemente im Produkt verbleiben. Besonderen Wert legen wir auch auf die Beziehung zu unseren langjährigen Lieferanten wobei in enger Zusammenarbeit die bestmögliche und gleichbleibende Qualität entwickelt wurde. Nur aus dem richtigen Rohstoffen können wir hochwertiges Öl gewinnen und somit für ein erstklassiges Produkt garantieren.

In dem Prozess vom Ursprung bis zum letzten Tropfen hell goldenen Öls wird jeder Schritt mit modernsten Technologien von unserer Produktions- und Qualitätsabteilung betreut um größtmögliche Sicherheit für unsere Kunden zu garantieren. Produktion und Labordienstleistungen sind in Deutschland angesiedelt.

Wir bieten das milde Mandelöl als kaltgepresstes Öl an. Es ist EU-Bio zertifiziert, Kosher und außerdem COSMOS certified und entspricht somit den Qualitätsauflagen für Natur- und Biokosmetik.

Wir können überdies auch Mandelöl in Demeter Qualität aus spanischer Rohware anbieten, außerdem

Produktinformation

Mandelöl



eine physikalisch raffinierte Qualität für besondere Anwendungen.