



## Fakten und Zahlen



### Steckbrief

Gehalt an ätherischen Ölen. Intensiver würziger Geschmack.

### Verfügbare Qualitäten

kaltgepresst

### Zertifizierung

DE-ÖKO-007  
COSMOS certified  
Kosher

### Stammpflanze

*Nigella sativa* L. (Ranunculaceae -  
Hahnenfußgewächse), Schwarzkümmel

### INCI

*Nigella Sativa* Seed Oil

### Cas-Nr.

90064-32-7

### Verpackung / Gebinde

Kanister, Fass, IBC

### Zusammensetzung

C14:0 Palmitinsäure: 10-15%  
C16:0 Stearinsäure: 2-5 %  
C18:1 Ölsäure: 18-30 %  
C18:2 Linolsäure: 50-65 %  
C18:3 Linolensäure: max 2%  
C20:2 Eicosadiensäure: 2 - 3,5 %

### Haltbarkeit

gute Haltbarkeit



## Details über Schwarzkümmelöl



### Beschreibung

Schwarzkümmelöl ist ein außergewöhnliches Öl. Das grünlich-braune Öl hat in den Fettbegleitstoffen einen hohen Anteil an ätherischen Ölen, welche ihm seinen charakteristischen Geschmack und Eigenschaften verleihen.

### Besonderheiten

Schwarzkümmelöl enthält für ein fettes Öl ungewöhnlich viel ätherische Öle.

### Verwendung Nahrungsmittelergänzung

Schwarzkümmelöl kann innerlich und äußerlich verwendet werden. Das Öl wird häufig als Nahrungsergänzungsmittel verwendet. Schwarzkümmelöl enthält ätherische Öle und mehrfach ungesättigte Fettsäuren und wirkt vor allem wohltuend für den Verdauungstrakt. In der Naturheilkunde gilt Schwarzkümmelöl als Heilöl.