



Goldlein

LINUM FLAVUM

WISSENSWERTES

- Varietät zu braunem Lein
- unterscheiden sich in Zusammensetzung der Fettsäuren und des Quellvermögens

BESONDERHEIT SAAT

- am besten Verdaulich als Schrot

BESONDERHEITEN ÖL

- enthält mehr Linolsäure (Omega-6-Fettsäure) und weniger alpha-Linolensäure (Omega-3-Fettsäure) & höheres Quellvermögen als brauner Lein
- erhöhter Gehalt an Lignan
- enthält Vitamin E, Mineralstoffe

AUSSEHEN

- goldene, flach, ovale, kleine Saat

VERWENDUNG - SAAT

- Müsli
- Salat

VERWENDUNG - ÖL

- in der kalten Küche
- zu Quark, Müsli und Dressings
- einfach pur

GESCHMACK

- milder, buttriger Geschmack



LUFTMÜHLE RODERSDORF