

## LEIN

~Linum~

## **LEINDOTTER**

~Camelina Sativa~

Herstellung wird aus Leinsamen gepresst	Herstellung wird aus Leindottersamen gepresst
Familie gehört zur Familie Leingewächse	Familie gehört zur Familie Kreuzblütengewächse
lütenfarbe blau	Blütenfarbe gelb
Geschmack intensiv, nussig und heuartig	Geschmack mild, erbsig, angenehm, fein, nussig
Geschichte wurde für einen guten Ölertrag gezüchtet	Geschichte wurde im Mittelalter als Unkraut in Leinfeldern gesehen → daher der Name: "Lein" von Leinöl und "Dotter" aufgrund der gelben Blüten
Fettsäuren reich an Omega-3-Fettsäuren	Fettsäuren Optimales Verhältnis von Omega-3- zu Omega-6- Fettsäuren
Haltbarkeit geöffnet: 4 Wochen haltbar  → durch den sehr hohen Omega-3 Gehalt oxidieren die Doppelbindungen der Fettsäuren sehr schnell und das Öl wird ranzig	Haltbarkeit geöffnet: mind. 8 Wochen haltbar  → der relativ hohe Vitamin E Gehalt wirkt als Antioxidant und deshalb oxidieren die Doppelbindungen langsamer

