

HAGEBUTTE

Die vielseitige Frucht der Wildrose

Die ursprüngliche Herkunft der Hagebutte konnte bisher zwar nicht eindeutig nachgewiesen werden, jedoch wird ihr Ursprung in Mittel- und Südamerika vermutet. Für die Herstellung unserer Öle werden ausschließlich Hagebutten verwendet, die im Spätherbst von wild wachsenden Sträuchern traditionell in Chile gesammelt werden.

Heutzutage wird die Hagebutte darüber hinaus in weiten Teilen Europas kultiviert und zählt seither zu den einheimischen Früchten mit dem höchsten Gehalt an Vitamin C. Zur Herstellung unseres Hagebutten-Trockenextraktes werden die reinen Hagebutten-schalen der Stammpflanze *Rosa Canina* verwendet, die reich an Vitaminen, Pektinen sowie Fruchtsäuren sind.

HAGEBUTTENKERNÖL

HAGEBUTTEN-TROCKENEXTRAKT



HAGEBUTTENKERNÖL

Aus den Kernen wird mittels Kaltpressung oder Extraktion ein Öl gewonnen. Das mechanische Pressen bringt eine sehr farbintensive und naturbelassene Qualität hervor. Die Extraktion liefert uns ein Rohöl, welches durch eine schonende Raffination zu einem nahezu geruchsneutralen und hellgelben Öl veredelt wird.

Das aus den Hagebuttenkernen gewonnene Öl zeichnet sich durch ein besonderes Fettsäurespektrum mit einem sehr hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren aus (u.a. Ölsäure, Linolsäure und Linolensäure – insgesamt ca. 80 %).

Qualitäten

- Hagebuttenkernöl, raffiniert
- Hagebuttenkernöl, kaltgepresst

Standard-Analytik bzw. zusätzliche Analytik

- Spezifikation / Analysenzertifikat
- Pestizide
- Fettsäurespektrum
- Mineralstoffe
- Dioxine / dioxinähnliche PCBs
- Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAKs)
- Phthalate

HAGEBUTTEN-TROCKENEXTRAKT

Die HACCP-konforme Herstellung erfolgt bei unserem langjährigen Produktionspartner in Süddeutschland. Das Resultat der wässrigen Extraktion und schonender Trocknung per Vakuumband ist ein hochwertiges, feines Pulver, das einen Mindestgehalt von 4 % Vitamin C¹ aufweist. Diese Qualität ist zusätzlich kosher-zertifiziert.

¹ Rohstoffbedingte Standardisierung mit Ascorbinsäure möglich.



Qualitäten

- Hagebutten-Trockenextrakt
- Hagebutten-Fruchtpulver
- individuelle Produktionen gemäß Kundenwunsch möglich

Standard-Analytik bzw. zusätzliche Analytik

- Spezifikation / Analysenzertifikat
- Pestizide
- Nährwertanalyse
- ORAC-Analyse
- Mineralstoffe

INGREDIENTS FROM NATURE

Büro

Friedenstr. 14
25421 Pinneberg - Germany

☎ +49 (0)4101 - 55 65-0

Postanschrift

Postfach 1952
25409 Pinneberg - Germany

☎ +49 (0)4101 - 55 65-55

Produktion & Lager

Bahnhofstr. 20
25364 Westerhorn - Germany

☎ info@paninkret.de ■ www.paninkret.de ■ VAT-No.: DE134807691



Stand: 01.2014 / Irrtümer und Änderungen vorbehalten / © PANINKRET Chem.-Pharm. Vertriebsges. mbH

Diese Angaben entsprechen dem heutigen Stand unseres Wissens. Bitte beachten Sie, dass die Weiterverarbeitung und der Weiterverkauf der Produkte je nach Verwendungszweck und Verwendungsregion unterschiedlichen rechtlichen Regelungen unterliegen kann. Es liegt in der Verantwortung des Verwenders, die Anforderungen der anwendbaren rechtlichen Regelungen zu erfüllen. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.