Was ist Arganöl - und warum ist es so wertvoll?

Arganöl ist ein pflanzliches Öl, das aus den Samen des marokkanischen Arganbaumes gewonnen wird. Jeweils zwei bis drei ölhaltige Samen sind in jeder Arganfrucht enthalten. Arganbäume gibt es seit über 80 Millionen Jahren - sie gehören zu den ältesten Bäumen der Welt. Heute wachsen sie nur noch im Südwesten Marokkos: Der 820.000 ha große Arganwald, auch Arganeraie genannt, ist heute UNESCO-Biosphärenreservat. Die Berber schätzen das Arganöl seit Urzeiten. Nun beweisen es auch internationale Forschungen: Das Arganöl ist wegen seiner speziellen Kombination hochwertiger Inhaltsstoffe besonders wertvoll. Es besteht zu über 80 % aus einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren, ist reich Phenolen und enthält im Vergleich zum Olivenöl doppelt so viele Tocopherole, nämlich 620 mg/kg: Tocopherole sind eine hervorragende Quelle für natürliches Vitamin E.

Das Arganöl mit seiner goldgelben bis leicht rötlichen Farbe ist nussig im Geschmack, zeigt aber auch feine Frucht- oder Kräuternuancen. Es eignet sich wunderbar für Salate, Fisch, Geflügel und Saucen. Die Arganöle der Marke ARGAVITAL® sind kaltgepresst und in zwei Geschmacksvarianten zu haben: 1. Das klassische Arganöl aus leicht gerösteten Samen mit nussigem Duft und Aroma zu Verwendung als Speiseöl. 2. Das Arganöl aus ungerösteten Samen mit nur leichter Nussnote und mildem Geschmack: ideal für die feine Küche, zur direkten Einnahme oder für die Kosmetik.

Arganöle gibt es viele - doch es gibt nur ein ARGAVITAL®: 100 % reines Arganöl, für seine Qualität hoch prämiert und international von Experten und Sterneköchen anerkannt.

Es gibt verschiedene Varianten für die Herstellung von Argnöl. Doch nur wenige Methoden tragen nachhaltig zum Schutz des kostbaren Arganwaldes und dem ökologischen Gleichgesicht in diesem UNESCO-Biosphärenreservat bei. Die deutsch-marokkanische Firma MOGADOR nimmt hier eine Vorreiterrolle ein. Ihre "Tradition & Moderne"-Methode vereint die Liebe zur Tradition mit moderner Technologie und befriedigt damit alle heutigen Anforderungen an ein exquisites und dennoch bezahlbares Arganöl. "Tradition & Moderne" - eine Methode, die allen nützt.

In einem Videofilm wird diese Herstellungsmethode ausgezeichnet dargestellt: http://www.youtube.com/watch?v=N10x0pAV94A

Produzent von 100 % BIO-Arganöl ARGAVITAL® ist die seit 10 Jahren bestehende deutsch-marokkanische Firma MOGADOR mit Sitz in Reutlingen.

Pressekontakt

Mogador

Frau Irmtraud Magyar
Am Heilbrunnen 47
72766 Reutlingen

mogador-argan.com
info@mogador-argan.com

Firmenkontakt

Mogador

Frau Irmtraud Magyar
Am Heilbrunnen 47
72766 Reutlingen

mogador-argan.com
info@mogador-argan.com

Die deutsch-marokkanische Firma Mogador stellt im Herzen des Arganwaldes 100% reines Bio-Arganöl her. 200 geschulte Berberfrauen produzieren das kostbare Öl nach der Tradition & Moderne-Methode und haben damit ein gutes und sicheres Einkommen: In traditioneller Handarbeit sammeln die Frauen die Arganfrüchte auf und lösen aus den Argannüssen die besten Argansamen heraus. Die ölhaltigen Samen (etwa 25 kg Samen für 1 Liter Arganöl) werden mit moderner Kaltpressung mit Schneckenpressen zu hochqualitativem Arganöl verarbeitet.

Anlage: Bild