

2015

Leine – praktischer Tipp



René Michlig

01.01.2015

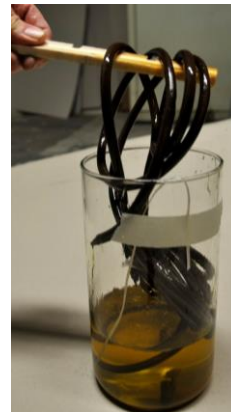
1. Man legt die Lederleine für ca. 2 bis 4 Tage in Distelöl aus der ersten Pressung.



2. Dann rausnehmen, mit saugfähigem Papier oder mit Tüchern abtrocknen und 2 bis 4 Tage an die Luft hängen.



3. Danach noch einmal mit saugfähigem Papier oder mit Tüchern abtrocknen, bis kein Fett mehr abgegeben wird.



- ❖ So lässt sich hervorragend erreichen, dass die ziemlich steife Leine, die beim täglichen Gebrauch sonst schnell brüchig würde, butterweich wird und bleibt und für alle Zeiten bestens imprägniert ist.
- ❖ Eine derart präparierte Leine überdauert unbeschadet viele Hundeleben, selbst wenn sie einmal längere Zeit im Wasser gelegen haben sollte.
- ❖ Distelöl aus der 1 Pressung, weil dies nicht ranzig wird und somit die Leine geruchsfrei bleibt.

RAPUNZEL

**Distelöl
nativ**



mildes Salatöl

Wir machen Bio aus Liebe.

Distelöl nativ
aus kontrolliert biologischem Anbau
Natives Distelöl passt durch seinen milden Geschmack ideal zur kalten Küche wie Salate, Rohkost, Gemüse- und Getreidegerichte. Es ist reich an Vitamin E.

Für das native Distelöl werden die Samen der Färberdistel schonend ohne Erhitzen gepresst. Das Öl wird gefiltert. Trübungen und Absetzungen sind natürlich und ein Qualitätsmerkmal. Distelöl nativ wird lt. Gesetz nicht mit chemischen Lösungsmitteln extrahiert noch raffiniert. Das Öl kühl und dunkel aufbewahren.

TIPP: Weitere Informationen finden Sie in der kostenlosen Rapunzel Broschüre Speiseöle.

100 g enthalten durchschnittlich:	
Brennwert	900 kcal/ 3700 kJ
Eiweiß	0 g
Kohlenhydrate	0 g
Fett	100 g
davon:	
- gesättigte Fettsäuren	10 g
- einfach ungesättigte Fettsäuren	12 g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	78 g
davon:	
- Linolsäure	77 g
- Linolensäure	0,7 g
Vitamin E	47 mg (392%*)

*= der empfohlenen Tagesdosis

Mindestens haltbar bis:

13.08.13 14:30

RAPUNZEL Naturkost
87764 Legau
Deutschland
www.rapunzel.de



DE-ÖKO-006
Nicht-EU-Landwirtschaft

0,5 l e



4 006040 203117

