

Souk du Maroc Arganöl 'Arganadir':

Eines der wertvollsten Öle der Welt!

Souk du Maroc Arganöl „Arganadir“ - das flüssige Gold aus Marokko - wird aus den Früchten des seltenen Arganbaumes gewonnen, der ausschließlich im südwestlichen Marokko wächst. Die Marokkaner setzen das Öl seit Jahrhunderten traditionell in den Bereichen Ernährung, Medizin und Kosmetik ein und schreiben ihm dabei wahre Wunderwirkungen zu. Ohne die Inhaltsstoffe von Arganöl zu kennen, gilt das hochwertige Öl in Marokko schon lange als Lebenselixier, welches die Schönheit bewahrt und die Gesundheit erhält.

Die Ölgewinnung ist harte Arbeit und wird überwiegend von den Berberfrauen übernommen und ist jahrhundertealte Tradition. Die Arbeit ist sehr schwer, die Kerne werden gesammelt, die Schalen mit Steinen zerschlagen. Die Samen werden dann getrocknet, auf dem Feuer geröstet und später mit einer Handmühle zu einer Paste verarbeitet aus welcher dann die Frauen das Öl von Hand auspressen. Um einen Liter Öl zu gewinnen, benötigt eine Frau fast einen ganzen Tag.

Für die Frauen bedeutet die Arbeit in den Kooperativen eine wirkliche Verbesserung ihrer Situation. Die Frauen sind dadurch unabhängig. In den Kooperativen werden sie unterrichtet, denn nach wie vor besteht ein hoher Anteil an Analphabetismus unter Frauen. Mit großem Erfolg wurden auf Initiative von der Biochemieprofessorin Zoubidah Charrouf von der Universität Rabat in Marokko, Genossenschaften zur Erzeugung von Arganöl, von Frauen und für Frauen gegründet. Diese Frauenkooperativen helfen die soziale Stellung der Bäuerinnen zu verbessern und schützen Dank der besseren Nutzung des Baumes den gefährdeten Bestand der Arganie. Mit dem Kauf dieser Produkte tragen Sie somit zum Schutz des Arganbaums bei, einem uralten Baum, der in vielerlei Hinsicht wertvoll ist.

“Souk du Maroc“ bezieht als Hersteller Arganprodukte direkt von diesen Genossenschaften und unterstützt somit den Schutz der Umwelt, den Fortbestand des Arganbaumes sowie die Verbesserung der sozialen Struktur der Landbevölkerung. Als Hersteller können wir uns besten Gewissens für die außerordentlich hohe Qualität unseres Öles verbürgen.

Aus all diesen Gründen trägt unser Arganöl das Bio-Siegel - mit Stolz und mit Recht! Das bedeutet auch, dass 'Argandir' Arganöl einer strengen und regelmäßigen Kontrolle unterliegt.

In den letzten Jahren sind internationale Wissenschaftler auf das Arganöl aufmerksam geworden und haben zahlreiche Untersuchungen durchgeführt, die ergeben, dass Arganöl zu den hochwertigsten Ölen der Welt gehört. Arganöl unterscheidet sich wesentlich von anderen Ölen dahingehend, dass es u.a. zu über 80% aus ungesättigten Fettsäuren besteht und wie kein anderes Öl einen hohen Anteil an Antioxidantien enthält, reich an Alpha-Tocopherol ist, das die stärkste bekannte Vitamin E Aktivität besitzt und eine weitere Reihe wertvoller Bestandteile, wie z.B. die äußerst selten vorkommenden pflanzlichen Sterine Spinasteröl und Schottenöl.

In der Kosmetik wird es als zellverjüngendes Anti Aging-Mittel zur Linderung von Falten und zur Hautverjüngung eingesetzt sowie bei Bindegewebsschwäche und Zellulite. Unser Argan-Kosmetiköl, ein Schönheitsfl uidum, das 100% aus Arganöl besteht, ist ein optimales Wirkstoffkonzentrat, das für jeden Hauttyp und alle Altersstufen geeignet ist. Das Pfl egeöl “Arganium“ ist parfümfrei, hergestellt ohne Konservierungs- und Farbstoffe und somit ein ideales Pflegemittel für

Gesicht, Körper, Haare und Fingernägel.

Aber Arganöl ist nicht nur medizinisch und kosmetisch äußerst wertvoll, sondern ist auch zum Kochen und Würzen oder als Nahrungsergänzungsmittel ein kulinarischer Genuss und wird von Gourmetköchen neu entdeckt und hochgelobt. Souk du Maroc Arganöl „Arganadir“ hat einen einzigartigen nussigen Geschmack und eignet sich wunderbar als Salatöl, man kann es aber auch zum Kochen und Braten verwenden. Schon wenige Tropfen geben Fisch und Fleisch eine raffinierte, fein-nussige Note.

Auch in der süßen Küche ist Arganöl mit seinem außergewöhnlichen Aroma zu verwenden. Unser besonderer Tipp: Machen Sie es wie die Marokkaner: Mischen Sie morgens einen Esslöffel Öl mit einem Esslöffel Honig und nehmen sie diese gesunde und leckere Delikatesse mit etwas Brot ein. Oder, Arganöl-Crepes, warm serviert mit Honig, Mandeln und Arganöl.

Souk du Maroc Arganöl 'Arganadir' ist hocharomatisch und gesund und aus der Gourmet-Küche nicht mehr wegzudenken...!

Hinweis: Unser Arganöl ist als natives Öl erhältlich, aber auch als Öl aus gerösteten Nüssen. Da wir unsere Argannüsse nur bei 40 Grad rösten, bleiben auch bei der gerösteten Variante des Öls die gesundheitsfördernden Wirkstoffe erhalten. Letztlich ist es daher eine Geschmacksfrage, ob Sie sich für das etwas nussigere Öl aus den gerösteten Nüssen entscheiden oder für das im Geschmack mildere aus ungerösteten Nüssen (das native Arganöl).

['Arganadir' Arganöl im Shop kaufen](#)

Möchten Sie mehr über Arganöl erfahren?
Klicken Sie einfach auf das gewünschte Arganöl-Thema.

- [Über Arganöl \(allgemein\)](#)
- [Inhaltsstoffe von Arganöl](#)
- [Herstellung von Arganöl](#)