



BIO PLANETE

Ölmühle Moog seit 1984

Bio, Leidenschaft & feinsten Genuss

ÖL-SORTIMENT




Bonjour! Wir sind die erste Bio-Ölmühle Europas.

BIO-PIONIER SEIT MEHR ALS 35 JAHREN.

Für die besten Öle braucht es hervorragende Saaten, Knowhow und viel Leidenschaft – davon sind wir als erste Bio-Ölmühle Europas überzeugt. Seit mehr als 35 Jahren stellen wir Bio-Öle her und begleiten seitdem konsequent den gesamten Herstellungsprozess von der Idee übers Feld bis in die Flasche.

Wir produzieren mittlerweile mehr als 70 verschiedene kaltgepresste Öle in Bio-Qualität: Von Klassikern wie Lein- und Sonnenblumenöl über Gourmet-Produkte wie Walnuss- oder Kürbiskernöl bis hin zu Hanf- und Schwarzkümmel-Vital-Ölen zur Unterstützung einer gesunden Lebensweise.



*»Wer dem heimischen Öko-Landbau
eine Zukunft wünscht, muss bereit
sein, den Bio-Landwirten faire Preise
zu zahlen.«*

Judith Hoog

Bio von Anfang an.

Wir produzieren ausschließlich naturbelassene Bio-Öle von höchster Qualität.
Jede einzelne Flasche lässt sich lückenlos bis zum Rohstoff zurückverfolgen
und durchläuft bis zum Ladenregal bis zu 18 Analysen.

Sie können also sicher sein:

**Erst wenn wir zu 100 % überzeugt sind,
geht unser Öl auf die Reise zu unseren Kunden.**





Partnerschaft auf Augenhöhe.

Jedes Öl hat seinen Charakter. Dahinter stehen Landwirte, die sich mit ihrem Können und ihrer Leidenschaft dem Bio-Gedanken verschrieben haben. Viele Lieferanten kennen wir persönlich – vom Bio-Bauern aus der Region über den italienischen Familienbetrieb bis hin zu unseren kenianischen Kleinbauern. Gemeinsam pflegen wir faire und vertrauensvolle Partnerschaften auf Augenhöhe. Ganz besonders stolz sind wir auf die BIO PLANÈTE Produktreihe „Aus meiner Heimat“. Mit den heimischen Bio-Ölen bieten wir transparente und nachhaltig erzeugte Spitzenprodukte zu einem fairen Preis.

Kompetenz und Tradition.

Handwerkliche Tradition und die Erfahrung aus 35 Jahren Bio-Öl sind bis heute wichtige Grundlage unserer Arbeit. Wir vertrauen nach wie vor auf die bewährten, mechanischen Verfahren zur Ölpresung. Zugleich setzen wir immer neue Maßstäbe bei Qualität und Geschmack. So haben wir ein 3D-Filtrationsverfahren entwickelt, das dem Leinöl die Bitterkeit entzieht. Unsere Flaschen haben wir mit einem UV-Filter versehen, um unsere Öle vor vorzeitiger Oxidation zu schützen. Und unsere Produktentwicklung forscht mit ernährungswissenschaftlicher Expertise und technischem Know-How permanent an neuen Rezepturen und Verfahren.





Die Welt besser machen.

Die Vision von einer besseren Welt ist fest in der DNA von BIO PLANÈTE verankert. Sie ist für uns der tägliche Antrieb. Sie ist aber gleichzeitig auch eine Verpflichtung gegenüber unseren Lieferanten und Kunden, Kindern und Enkeln.

Unsere Vision von einer besseren Welt ist eine Ökologische. Deshalb engagieren wir uns in vielfältigen Initiativen wie dem „Bündnis für eine enkeltaugliche Landwirtschaft“. Wir unterstützen die ökologische Züchtung von Leindotter, geben Bienen in unseren Feldern ein Zuhause und lernen mit Erstklässlern im Rahmen der Bio-Brotbox-Aktion, wie wichtig und lecker Bio-Lebensmittel sind. Wir veranstalten für unsere Landwirte jährlich einen Ölsaaten tag zum Weiterbilden und Netzwerken.

Unsere Vision von einer besseren Welt ist geprägt von einem vertrauensvollen Miteinander, von Frieden und Freiheit. Deshalb sind die Mitarbeiter der Behinderten-Werkstatt des DRK Meißen von Beginn an ein wichtiger Teil unseres Teams und unterstützen wir Aktionen für Menschenrechte.






























































Erlesenes Sortiment ausgezeichneter Olivenöle.

Unsere ausgezeichneten landestypischen Olivenöle sind eine sorgfältig ausgewählte Range aus sortenreinen Olivenölen und erlesenen Cuvées. Ganz nach Tradition der Region und mit individuellen, feinen Nuancen von fruchtig bis intensiv-würzig laden sie Kenner und Genießer zu einer kulinarischen Reise rund um das Mittelmeer ein.

Öltabelle

Das Original aus der Ölmühle.























































































BIO PLANÈTE ÖLE		Fettsäuren g/100 ml	Vitamin E mg/100 ml					Besonderheiten und Gourmet-Tipps
classic Für die tägliche Küche.	Bratöl	7 80 4	37					Bis 210° C erhitzbar und ideal zum Braten, Backen und Frittieren. Neutral im Geschmack.
	Bratöl mit Ghee	18 67 5	30					Gesundes Pflanzenöl mit feinem Buttergeschmack zum Braten von Fisch, Pasta und Gemüse.
	Brat-Olivenöl	15 64 12	27					Bis 210° C erhitzbar und ideal zum Braten, Backen und Frittieren mit feiner Olivennote.
	Kokosfett, mild gedämpft	84 davon Laurinsäure= ca. 50%	6					Mild gedämpft für Kosmetik & Küche: Sehr bekömmlich und neutral in Geruch & Geschmack.
	Olivenöle	16 63 10	24					Extra native Olivenöle in drei Geschmacksintensitäten für die tägliche Küche.
	Rapsöl	7 57 18 9	30					Sein ausgewogenes Fettsäuremuster ist ideal für Kinderernährung. Leicht nussig im Geschmack.
	Salatöl	8 54 25 5	34					Ernährungsphysiologisch ausgewogenes Öl. Ideal für die tägliche, kalte Küche.
	Sonnenblumenöl	10 24 58	59					Mild-nussig im Geschmack. Passt zu Thunfisch, Ei, Salaten, Roter Bete und Mais.
vital Für die gesundheitsbewusste Küche.	Chiaöl	10 7 17 58	47					Öl aus der traditionellen Heilpflanze: Reich an Ω3 und mild-nussig im Geschmack.
	Hanföl	10 13 50 16	20					Duftet nach frischen Kräutern. Verfeinert Spargel, Salate und Gemüsegerichte.
	Leindotteröl	10 30 18 31	20					Ernährungsphysiologische Alternative zum Leinöl. Leicht & grasig im Geschmack.
	Leinöl	9 16 13 55	9					Mild durch 3D-Filtration. Nussiger Geschmack. Passt zu Quark, Kartoffeln & Fisch.
	Mariendistelöl	18 29 44	43					Enthält den Wirkstoff Silymarin: Bekannt für seine positive Wirkung auf die Leber.
	Omega Blue	11 19 29 32	26					Die Leinöl-Mixtur schärft Geist & Blick. Reich an DHA und Vitamin E.
	Omega Green	12 22 27 27	10					Die Leinöl-Mixtur unterstützt die Vitalität. Reich an Ω3 und sekundären Pflanzenstoffen.
	Omega Red	16 27 10 39	14					Die Leinöl-Mixtur für Kids mit Ω3, DHA, Mango und Erdbeere. Lecker in Müsli & Joghurt.
	Omega Orange	9 18 14 47	32					Die Leinöl-Mixtur bringt Schwung für den Tag. Mit fruchtig frischer Orangennote.
	Omega Pink	10 20 24 29	27					Die Leinöl-Mixtur für Frauenpower. Himbeere, Zimt & Pfeffer bestimmen den Geschmack.
	Sacha Inchi Öl	7 10 32 44	35					Außergewöhnlicher Gehalt an Ω3- & Ω6-Fettsäuren. Enthält zellschützende Tocopherole.
Schwarzkümmelöl	14 21 54	3					Enthält ätherische Öle. Findet auch Anwendung in der Aroma- und Allergietherapie.	

 gesättigte Fettsäuren
  einfach ungesättigte Fettsäuren
  Omega 6 (Linolsäure): mehrfach ungesättigte Fettsäuren
  Omega 3 (Alpha-Linolensäure): mehrfach ungesättigte Fettsäuren

 Nicht erhitzen
  Dünsten & Garen
  Braten
  Wok & Frittieren
  »Aus unserer Heimat« – die Initiative für mehr BIO-Landwirtschaft in Deutschland. Infos unter www.bioplanete.com/heimisch

Öltabelle

Das Original aus der Ölmühle.

BIO PLANÈTE ÖLE		Fettsäuren g/100 ml		Vitamin E mg/100 ml					Besonderheiten und Gourmet-Tipps	
gourmet	Aprikosenkernöl	6	65	21	6					FAIR TRADE. Die zarte Marzipannote verfeinert Salate, Saucen & Süßspeisen.
	Arganöl	17	42	33	6					BIO & FAIR. Nach Berberart hergestellt. Zum Würzen orientalischer Gerichte.
	Avocadoöl	18	65	7	13					FAIR TRADE. Ideal für Salate und zum Anbraten von Fleisch, Fisch und Gemüse.
	Distelöl	9	12	71	59					Ω6-reich & mild im Geschmack. Verfeinert Dips, Dressings, rote Bohnen & Kürbis.
	Erdnussöl	17	39	34	22					FAIRTRADE. Das native Öl zum Braten & Frittieren verleiht eine asiatische Note.
	Haselnussöl	7	72	12	32					Schonend geröstet: Das Öl verleiht Süßspeisen eine herrliche Nougatnote.
	Kokosöl	86 davon Laurinsäure = ca. 50%		4	-					Auch in FAIRTRADE. Ein Öl für Küche & Kosmetik – nativ, rohköstlich & hoch erhitzbar.
	Kürbiskernöl	17	33	41	9					Geröstet und gepresst nach »steirischer Art«. Verfeinert Salate, Gemüse & Desserts.
	Landestypische Olivenöle	15	68	7	19					Besonders durch ihre Herkunft. Entdecken Sie die Unterschiede: www.bioplanete.com/olivenoelst
	Macadamiaöl	14	76		-					Das Öl aus der »Königin der Nüsse«, leicht geröstet, verfeinert Saucen, Salate & Desserts.
	Mandelöl	9	61	21	40					Aus süßen, gerösteten Mandeln: Verleiht Gebäck & Desserts eine leckere Mandelnote.
	Mohnöl 	12	13	67	5					Eine Rarität aus Samen des Blaumohns unserer Heimat. Lieblich-nussig im Geschmack.
	O'citron, O'range	17	56	16	30					Olivenölspezialitäten ohne ätherische Essenzen verfeinern Salate, Gemüse und Fisch.
	Olivenöl & Balsamico	50% Olivenöl	50% Balsamico		-					Anwendungsfertige Vinaigrette aus Italien zum Abschmecken von Salaten & Gemüse.
	Olivenöl & Trüffel	15	69	6	-					Mit echtem Trüffel. 100 % natürlich. Wenige Tropfen verfeinern Risotto, Pasta & Carpaccio.
	Senföl 	7	62	12	12	21				
Sesamöl	16	40	37	11					FAIRTRADE. Verleiht Wok- und Krautgerichten eine köstlich exotische Note.	
Walnussöl	9	17	56	9	7					Ω3-reich. Typisch französisch & fein nussig. Verfeinert Spinat, Salate & Desserts.
Woköl	9	69	12	47					Asiatischer Zauber mit geröstetem Erdnussöl und feiner Chilinote.	
Würzöle	14	70	6	25					Gewürzte Olivenöle ohne ätherische Essenzen: Mit Chili, Basilikum oder Knoblauch.	

 gesättigte Fettsäuren  einfach ungesättigte Fettsäuren  Omega 6 (Linolsäure): mehrfach ungesättigte Fettsäuren  Omega 3 (Alpha-Linolensäure): mehrfach ungesättigte Fettsäuren

 Nicht erhitzen  Dünsten & Garen  Braten  Wok & Frittieren  »Aus unserer Heimat« – die Initiative für mehr BIO-Landwirtschaft in Deutschland. Infos unter www.bioplanete.com/heimisch

* Im Gegensatz zum nativen Öl ist die geröstete Variante nicht für eine rohköstliche Ernährung geeignet.