



Bio-Kokosöl nativ

aus kontrolliert biologischem Anbau
Ideal zum Kochen, Backen und Braten
kalt gepresst



Dieses erstklassige Kokosöl wird aus dem Fruchtfleisch reifer Kokosnüsse aus kontrolliert biologischem Anbau durch rein mechanische Pressung gewonnen. Vor allem der hohe Gehalt an Laurinsäure macht dieses Öl so wertvoll. Mit seinem feinen Kokosgeschmack ist es ein idealer Begleiter für orientalische und asiatische Gerichte, aber auch in der europäischen Küche wird es gerne verwendet. Kokosöl ist besonders hitzestabil, daher eignet es sich hervorragend zum Kochen, Backen, Braten und Frittieren. Kenner verwenden Kokosöl als reinen Brotaufstrich oder einfach als Alternative zu herkömmlicher Butter oder Margarine. Ein wahrer Genuss, den Sie unbedingt einmal probieren sollten.

Es kann auch als wertvolles Kosmetiköl für Haut und Haare verwendet werden.

Bio-Kokosöl ist flüssig bei Temperaturen über ca. 25° C.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 ml:

Brennwert	3404 kJ/828 kcal
Fett	92,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	86,6 g*
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	4,6 g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

*davon 46 g Laurinsäure

Kühl und vor Licht geschützt aufbewahren.



DE-ÖKO-001
Nicht-EU-Landwirtschaft

Inhalt 1000 ml

Art.-Nr. 667

Eti0918