



Bio-Kokosöl

nativ

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

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 besonders 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.

Bio-Kokosöl kann auch als wertvolles Kosmetiköl für Haut und Haare verwendet werden.

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 mind. 46 g Laurinsäure

Kühl und vor Licht geschützt aufbewahren.

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



DE-ÖKO-001
Nicht-EU-Landwirtschaft

Inhalt 500 ml

Art.-Nr. 665

Eti1019