Kokosöl nativ

mit besonders intensivem Aroma, abgefüllt im Hause Rapunzel

Zutaten
Kokosöl* nativ
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Kokosöl nativ zaubert einen Hauch Exotik in Ihre Küche. Mit seinem charakteristischem Kokosgeschmack eignet es sich ideal zur Verfeinerung verschiedenster Speisen. Kokosöl enthält von Natur aus hauptsächlich gesättigte Fettsäuren, ist daher besonders hitzestabil und damit wunderbar zum Braten und Frittieren geeignet. Das Kokosöl nativ ist fair gehandelt und stammt vom HAND IN HAND-Partner Serendipol aus Sri Lanka.

Herstellung
Nach der Ernte wird das Fruchtfleisch der Kokosnuss zerkleinert, anschließend vermahlen und getrocknet. Nach der Trocknung erfolgt die rein mechanische Pressung ohne äußere Hitzezufuhr.

Ursprung der Hauptzutat(en)
Sri Lanka

Verwendung
ideal zum Braten, Backen und Frittieren geeignet

Lagerhinweis
Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern, so bleibt es lange haltbar.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung
Kokosöl nativ

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 ml

Brennwert kJ	3700 kJ
Brennwert kcal	900 kcal
Fett	100,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	94,00 g
Kohlenhydrate	0,00 g
davon Zucker	0,00 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	0,00 g
Salz	0,000 g

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG
USt-IdNr.: DE129088402

Allergene

Eier oder Eiererzeugnisse
Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
Fisch oder Fischerzeugnisse
glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse
Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
Lupine oder Lupinenerzeugnisse
Milch oder Milcherzeugnisse einschließlich Lactose
Schalenfrüchte oder Schalenfruchterzeugnisse
Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
Senf oder Senferzeugnisse
Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse
Soja oder Sojaerzeugnisse
Schwefeldioxid oder Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l SO2)
Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse