

# Kokosöl nativ

naturbelassen, mit besonders intensivem Aroma, abgefüllt im Hause Rapunzel

## Zutaten

Kokosöl\* nativ

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

\*\*aus biologischer Erzeugung

## Allgemein

Kokosöl nativ zaubert einen Hauch Exotik in Ihre Küche. Rein und naturbelassen bringt es einen herrlichen Kokosgeschmack in Ihre 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 Rapunzel 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

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

## Allergene

**Eier oder Eierzeugnisse**

**Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse**

**Fisch oder Fischerzeugnisse**

**glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse**

**Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse**

**Lupine oder Lupinerzeugnisse**

**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  
SO<sub>2</sub>)**

**Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse**