

Kokosöl nativ

naturbelassen, 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. 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

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

Allergene

Eier oder Eierzeugnisse

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