

Kokosfett mild

mild im Geschmack, zum Backen, Braten und Frittieren, abgefüllt im Hause Rapunzel

Zutaten

Kokosöl* desodoriert

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Mildes Kokosfett stammt vom Rapunzel HAND IN HAND-Partner Serendipol aus Sri Lanka. Es wird mit Hilfe von Wasserdampf mild gedämpft und ist damit ein neutrales Öl ohne starken Eigengeschmack, das vielseitig verwendet werden kann. Eine Alternative für all diejenigen, die eine neutrales Öl ohne Kokosgeschmack bevorzugen.

Herstellung

Nach der Ernte wird das Fruchtfleisch der Kokosnuss zerkleinert, anschließend vermahlen und getrocknet. Es erfolgt eine rein mechanische Pressung ohne äußere Hitzezufuhr. Nach dem Pressen werden dem Fett die intensiven Geschmacksstoffe schonend mit Wasserdampf entzogen.

Ursprung der Hauptzutat(en)

Sri Lanka

Verwendung

ideal zum Braten, Backen und Frittieren, für selbstgemachte Brotaufstriche, als Alternative zu Butter und Margarine

Lagerhinweis

Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren, so bleibt es länger haltbar.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Kokosfett mild

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	3700 kJ / 900 kcal kJ
Fett	100,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	88,00 g
Kohlenhydrate	0,00 g
davon Zucker	0,00 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	0,00 g
Salz	0,000 g

Allergene

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG

USt-IdNr.: DE 129088402

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
SO₂)**

Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse