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
Brennwert kcal	900 kcal
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

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