

Bio Kokosöl

PZN 043 442 80

Gesunde Ernährung · 1000 ml

Natives Kokosöl (V.C.O.) wird durch schonende Kaltpressung aus frischen Kokosnüssen gewonnen. So bleiben der typische Duft und Geschmack sowie die wertvollen Inhaltsstoffe des Kokosöls erhalten. Aufgrund des hohen Gehalts an gesättigten Fettsäuren eignet sich dieses Öl besonders gut zum Braten, Backen und Frittieren. Kokosfett ist auch eine leckere Brotaufstrich-Alternative zu Butter oder Margarine. Kokosöl ist bei Raumtemperatur ein streichfähiges Fett und wird im Sommer flüssig. Es muss nicht im Kühlschrank gelagert werden.

- Rohkostqualität
- nicht desodoriert, nicht gebleicht
- nicht gehärtet, nicht raffiniert
- jede Charge im Hauslabor geprüft
- kontrolliert biologischer Anbau

Nährwertangaben:	100 g	100 ml
Energie	3700 kJ / 900 kcal	3404 kJ / 828 kcal
Fett (g)	100,0	92,0
davon gesättigte Fettsäuren (g)	94,4	86,9
einfach ungesättigte Fettsäuren (g)	5,0	4,6
mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g)	0,8	0,8
Kohlenhydrate (g)	0	0
davon Zucker (g)	0	0
Eiweiß (N x 6,25) (g)	0	0
Salz (g)	0	0

Die angegebenen Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Flüssig ab ca. 24 °C. Kühl und dunkel lagern.



Zusätzliche Informationen zu diesem oder weiteren Produkten erhalten Sie auch unter:

Allpharm Vertriebs-GmbH · Langgasse 63 · 64409 Messel · Tel. +49 (0) 6159 -7170-0 · Fax +49 (0) 6159-7170-10 · eMail: info@allpharm.de · Internet: www.allpharm.de