Kokosöl nativ, kalt gepresst, kbA

Gesundheit & Ernährung

250 ml 9,95€ inkl. 7% MwSt.
(per 100g = 3,98 €)

Art.-Nr.: 002260106
PZN: 10170476
EAN: 4260323541925

- DE-ÖKO-039
- kbA (kontrolliert biologischer Anbau)
- zum Backen und Kochen
- cholesterinfrei
- frei von Gluten und Laktose

Das kalt gepresste Kokosöl hat einen hohen Laurinsäureanteil (ca. 50 %) und eine Fülle an Vitaminen und Mineralien mit einem milden frischen Aroma.

In der Küche findet es seine vielseitige Verwendung beim Kochen, Backen und Braten. Durch seine gute Hitzestabilität brennt es nicht an, spritzt beim Braten nicht und eignet sich zum Fritieren. Nicht zu vergessen **in der Kosmetik** ist das Kokosöl mit seinen besonderen Inhaltsstoffen unentbehrlich.

250 ml = 220 g

Inhaltsstoffe

Cocos Nucifera Oil

aus kontrolliert biologischem Anbau

Kann Spuren von ***Nuessen*** enthalten.

Anwendungs- und Dosierhinweise

Lagerung: Kühl lagern, bei einer Temperatur von über 25 Grad verflüssigt es sich.

Nährwerttabelle

	pro 100 g
Brennwert / Energie	3700 kJ (900kcal)
Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	91 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	7 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	2 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	< 0,1 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)