

Bio Kokosmus

Philippinen

Kokosnussmus entsteht durch feines Vermahlen von frischem Kokosnussfleisch. Das im Ursprung auch als Kokosnussbutter oder Kokosnusspaste bekannte Kokosnussmus ist weder gebleicht noch gehärtet. Die Kokospalme wächst in ihrer natürlichen Umgebung und dabei wird auf einen nachhaltigen Anbau geachtet und die biologische Vielfalt geschützt.

Tipp: Kokosnussmus eignet sich sehr gut als Butterersatz oder Brotaufstrich, für die Zubereitung von cremigen Saucen oder als Zutat für Shakes.

- .. vegan
- .. nicht raffiniert
- .. aus traditioneller Herstellung
- .. aus nachhaltigem Anbau

Traditionelle Heilwirkung ... Der Laurinsäuregehalt im Kokosnussöl und Kokosnussmus wirkt sich positiv auf die Cholesterinwerte aus. Außerdem ist Laurinsäure eine gut zu verdauende Fettsäure und wirkt antibakteriell.

Zutaten ... Kokosmus* 100 % .

* aus ökologischem Anbau

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	2.878 kJ/699 kcal
Fett	67 g
-davon gesättigte Fettsäuren	63 g
Kohlenhydrate	10 g
-davon Zucker	7 g
Eiweiß ¹⁾	7 g
Ballaststoffe	6,8 g
Salz ²⁾	< 0,1 g

1) Gluten < 20 ppm

2) Berechnet aus dem natürlich vorkommenden Natrium

Die Nährwertangaben basieren auf durchschnittlichen Analysenwerten, die natürlichen Schwankungen unterliegen. Die Angaben dienen ausschließlich zur Information, insbesondere welche Mono- und Disaccharide im Lebensmittel enthalten sind.



Sensorik & Qualitätsparameter

Konsistenz: Fest

Farbe: Leicht beige mit weißem Kokosöl

Geschmack: Aromatisch-intensives Kokosaroma

Geruch: Aromatisch nach Kokos

Allergene ... keine

MHD ... 12 Monate

Weitere Qualitätsparameter stellen wir Ihnen gerne auf Anfrage in unseren umfangreichen Produktspezifikationen zur Verfügung.

Enthaltene Rohstoffe

- Kokos

Empfohlene Gebindegrößen

- Glas 220 ml rund