

Bio Kokosöl, virgin

mit Chili

Die Kokosnüsse werden gewaschen, geschält und zu Raspeln zerkleinert. Das Kokosöl wird aus den getrockneten Kokosraspeln durch Kaltpressen gewonnen und mit natürlich gewonnenen Capsicum Oleoresin verfeinert. Ideal zum Verfeinern von Gegrilltem, Pfannengerichten, Gemüse, Fisch, Fleisch und Saucen.

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

Zutaten ... Kokosöl * , Capsicum Oleoresin .

* aus ökologischem Anbau

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	3.696 kJ / 899 kcal
Fett	99,9 g
-davon gesättigte Fettsäuren	93 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
-davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß ¹⁾	< 0,5 g
Salz ²⁾	0,03 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, flüssig: bei höheren Temperaturen über 24°C verflüssigt sich das Kokosöl

Farbe: Fest: leicht rötlich, flüssig: rötlich bis schwach trüb rötlich

Geschmack: Aromatisch, intensiver Kokosgeschmack, scharf

Geruch: Aromatisch, intensive Kokosnote

Allergene ... keine

MHD ... 18 Monate

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

Enthaltene Rohstoffe

- Kokos

Empfohlene Gebindegrößen

- Glas 220 ml rund
- Glas 750 ml Sturz