

## Bio Kokosöl, virgin mit Ingwer-Lemongras

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

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

**Zutaten** ... Kokosöl \*, Ingweröl\*, Lemongrasöl \* .

\* aus ökologischem Anbau

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	3.640 kJ / 885 kcal
Fett	99,9 g
-davon gesättigte Fettsäuren	93 g
Kohlenhydrate	< 0,5 g
-davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß <sup>1)</sup>	< 0,5 g
Salz <sup>2)</sup>	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:** im festen Zustand rein weiß bis leicht beige, im flüssigen Zustand klar bis schwach trüb

**Geschmack:** aromatisch, intensiver Kokosgeschmack, intensiver Lemongras- und Ingwergeschmack

**Geruch:** aromatisch, intensive Kokosnote, frische Limetten- und Ingwernote

**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