

TROPICAI Tropical Virgin Coconut Oil, 340ml

Das Beste aus der Kokosnuss!



Artikelnummer 101010	GTIN-Stück 4 260087 080012	GTIN-Verpackung 4 260087 080388	eco-ID 228907	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Tropicalai



Qualität

EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-012 | AGRECO

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Philippinen

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

100% naturbelassenes Bio-Kokosnussöl/-fett*

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Tropicalai Virgin Coconut Oil – reines Bio-Kokosnussöl / Kokosöl / Kokosfett wird:

- nicht raffiniert
- nicht gebleicht
- nicht gehärtet
- nicht desodoriert
- vegan

Unser Virgin Coconut Oil (VCO) ist ein reines Naturprodukt und wird durch schonende Kaltpressung gewonnen.

Sein feines Aroma von frischen, reifen Bio-Kokosnüssen macht es perfekt für die asiatische Küche und verleiht auch heimischen Gerichten einen Hauch Exotic. Bio-Kokosöl, auch Bio-Kokosfett genannt, ist ideal für genussvolles Kochen und Backen von süßen, würzigen, veganen und ketogenen Delikatessen.





Tropicai Virgin Coconut Oil, 340ml

Das Beste aus der Kokosnuss!



Artikelnummer 101010	GTIN-Stück 4 260087 080012	GTIN-Verpackung 4 260087 080388	eco-ID 228907	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Besonderheiten

- 1.) Bei einer Umgebungstemperatur von $>26^{\circ}\text{C}$ wird das Öl transparent flüssig und kann einen weißen bis leicht gelben Bodensatz bilden.
 - 2.) Bei einer Umgebungstemperatur $< 25^{\circ}\text{C}$ kristallisiert das Öl und erhärtet ggf. unter Bildung eines gelblichen Bodensatzes (natürliche Begleitstoffe).
- Ein häufiges Verflüssigen des geöffneten Produkts bei Temperaturen über 30° kann die Haltbarkeit negativ beeinflussen.

Kurzbeschreibung

Das Bio-Kokosöl wird aus frischem Kokosnussfleisch gewonnen und besonders schonend kalt gepresst. Dank dieses Verfahrens bleibt dem Öl der vollmundige Geschmack der Kokosnuss, sowie all seine wichtigen Nährstoffe erhalten. Wir garantieren ein naturbelassenes Öl, das weder gebleicht, gehärtet, desodoriert, raffiniert, noch mit chemischen oder tierischen Produkten angereichert wurde.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Das Tropicai Bio-Kokosöl ist ideal zum scharfen Anbraten von Gemüse, Fisch und Fleisch. Doch nicht nur beim Kochen und Braten, sondern auch beim Backen und der Pflege von Haut- und Haaren geht die Verwendung des Öles auf eine lange Tradition zurück und erfreut sich großer Beliebtheit. Seine wertvollen Inhaltsstoffe und sein intensives Kokosaroma bereichern den kulinarischen Alltag und sorgen für Urlaubsfeeling in unseren Küchen und Badezimmern.

Zubereitung

Kokosöl wird ab 25°C flüssig und kann problemlos zum Backen, Braten, Kochen und Frittieren eingesetzt werden.

Herstellung

Tropicai Virgin Coconut Oil - ein köstliches, kaltgepresstes Kokosöl, welches in Deutschland auch als Bio-Kokosfett bezeichnet wird.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Die geöffnete Packung bitte stets gut verschließen, Trocken lagern, Vor Licht schützen, Zum Braten, Zum Erhitzen, Zum Kochen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Die optimalen Lagerbedingungen bietet ein konstant geruchsneutraler, kühler (ca. 15°C), trockener, vor Sonnenlicht geschützter Raum. Eine Lagerung im Kühlschrank wird nicht empfohlen. Das Produkt ist ungeöffnet bei sachgemäßer Lagerung bis zum angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatum haltbar. Wir übernehmen keine Qualitätsgarantie für bereits geöffnete Ware oder bei einem beschädigten Sicherheitsetikett, sowie bei Produkten mit beschädigter Verpackung.

- 1.) Bei einer Umgebungstemperatur von $>26^{\circ}\text{C}$ wird das Öl transparent flüssig und kann einen weißen bis leicht gelben Bodensatz bilden.
- 2.) Bei einer Umgebungstemperatur $< 25^{\circ}\text{C}$ kristallisiert das Öl und erhärtet ggf. unter Bildung eines gelblichen Bodensatzes (natürliche Begleitstoffe).

Ein häufiges Verflüssigen des geöffneten Produkts bei Temperaturen über 30° kann die Haltbarkeit negativ beeinflussen.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Hafer, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Laktose

Spuren möglich: Schalenfrüchte

nein: Schwefeldioxid und Sulfite $> 10\text{mg/kg}$

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer 101010	GTIN-Stück  4 260087 080012	GTIN-Verpackung  4 260087 080388	eco-ID 228907	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Verarbeitungsweise..... kaltgepresst

Grund für Version..... Layout

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos..... Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-012

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Bio-Kokosöl
Inverkehrbringer..... Coconut Business GmbH, Fritz-Sauter-Straße10, D-86637 Wertingen

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug..... auf abgetropftes Produkt
Energie kJ / kcal..... 3683 kJ / 896 kcal
Fett..... 99 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 93 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren..... 5,3 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren..... 0,8 g
Kohlenhydrate..... <0,1 g
davon Zucker..... <0,1 g
Ballaststoffe..... 0,6 g
Eiweiß..... <0,1 g
Salz..... <0,025 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Schraubglas
Verpackungsmaterial..... Glas, Weißblech

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... aromatisch, intensives Kokosaroma
Geruch..... aromatisch, intensives Kokosaroma
Konsistenz..... <26°C festes Fett >26°C flüssiges Öl