



Dr. Goerg Premium Bio-Kokospisefett 1000ml, 1000ml

Premium Bio Kokosnussprodukte



Artikelnummer COF1000	GTIN-Stück 4 260213 390893	GTIN-Verpackung 4 260213 390893	eco-ID 97292	
---------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke

Dr. Goerg



Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Philippinen

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

100% reines Kokospisefett aus kontrolliert biologischem Anbau

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Haben Sie bereits zu Vorzüge von Bio-Kokospisefett zu schätzen gelernt? Dann können Sie beim Kauf der 1000-ml-Glases unseres Kokosfettes richtig sparen und länger genießen. Für diejenigen, die es gerne gebraten oder frittiert mögen, ist unser Bio-Kokospisefett eine hervorragende Basis für auf diese Weise zubereitete Gerichte. Wo andere Fette an ihre Grenzen stoßen, macht das Kokosfett aufgrund seines hohen Rauchpunktes von 234 °C vieles mit. Typisch für unser Kokospisefett ist auch seine Geschmacks- und Geruchsneutralität. Aufgrund der Wasserdampfdesodorierung, der unser Bio-Kokospisefett unterzogen wird, um die Geschmacks- und Geruchsubstanzen aus dem Fett zu entfernen, verliert es seine Rohkostqualität.

Kurzbeschreibung

Aufgrund seines hohen Rauchpunktes von 234 °C eignet sich unser Bio-Kokospisefett vor allem zum Backen, Braten und Frittieren, aber auch bei der Zubereitung von Speisen, bei denen man zwar auf den Kokosgeruch und -geschmack verzichten möchte, jedoch nicht auf seine wertvollen Inhaltsstoffe.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Für Zubereitungen bei hohen Temperaturen und ohne Kokosgeschmack. Aufgrund seines hohen Rauchpunktes von 234 °C eignet sich unser Bio-Kokospisefett vor allem zum Backen, Braten und Frittieren, aber auch bei der Zubereitung von Speisen, bei denen man zwar auf den Kokosgeruch und -geschmack verzichten möchte, jedoch nicht auf seine wertvollen Inhaltsstoffe.





Dr. Goerg Premium Bio-Kokosspeisefett 1000ml, 1000ml

Premium Bio Kokosnussprodukte



Artikelnummer COF1000	GTIN-Stück  4 260213 390893	GTIN-Verpackung  4 260213 390893	eco-ID 97292	
---------------------------------	---	--	------------------------	---

Herstellung

Ein Fett für besonders hohe Temperaturen. Das geschmacksneutrale Dr. Goerg Bio-Kokosspeisefett lässt sich vielseitig zum Braten, Backen, Kochen und als Buttersersatz einsetzen. Auch Pommes frites & Co. freuen sich, denn das Bio-Kokosspeisefett ist hochohitbar (Rauchpunkt 234 °C) und eignet sich hervorragend zum Frittieren. So können Sie auch Tempura oder frittierte Speisen auf optimale Weise zubereiten. Es enthält keine Transfettsäuren und Konservierungsstoffe und ist daher eine gesunde Alternative zu gehärteten oder teilgehärteten Brat- und Backfetten. Der Unterschied zwischen unserem Premium-Bio-Kokosöl und unserem Premium-Bio-Kokosspeisefett liegt darin, dass das Speisefett bei seiner Herstellung dem Prozess einer Wasserdampfdesodorierung unterzogen wird. Bei diesem Verfahren wird das Fett mit Wasserdampf durchflutet, wobei die flüchtigen Geschmacks- und Geruchsstoffe des Kokosfetts vom Wasserdampf entfernt werden. Auf diese Weise gewinnt man unser geschmacksneutrales Premium-Bio-Kokosspeisefett. Durch den Kontakt mit dem heißen Wasserdampf verliert es seine Rohkostqualität. Diese wird für die bevorzugten Anwendungen des Fetts – das Backen, Braten, Frittieren etc. – auch nicht benötigt, da es sich in den meisten Fällen um eine Hitzebehandlung der Speisen handelt. Hierfür eignet sich unser Speisefett hervorragend – mit seinem Rauchpunkt von 234°C ist es sehr hitzebeständig. Auch bei der Zubereitung von Speisen, bei denen man den auf den Kokosgeruch und -geschmack verzichten möchte, wird unser Kokosspeisefett bevorzugt verwendet. Es vereint die Geruchs- und Geschmacksneutralität mit den ernährungsphysiologisch wertvollen Eigenschaften des Kokosfetts.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Lagern Sie das Bio-Kokosspeisefett bitte verschlossen bei Raumtemperatur und vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung. Unter 24°C verfestigt sich das Fett. Die Qualität wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Allergiehinweise

Keine kennzeichnungspflichtigen Allergene gemäß LMIV enthalten, wenn nicht ausdrücklich erwähnt. :

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ kosher ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓



Dr. Goerg Premium Bio-Kokosspeisefett 1000ml, 1000ml

Premium Bio Kokosnussprodukte



Artikelnummer COF1000	GTIN-Stück 4 260213 390893	GTIN-Verpackung 4 260213 390893	eco-ID 97292	
---------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Süßung..... nicht gesüßt
Palmfett, Palmöl..... nein

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo, Bio-Siegel
Länderzusatz des EU-Logos..... Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-001

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Premium Bio-Kokosspeisefett, 1000 ml
Inverkehrbringer..... Dr. Goerg GmbH, Geschwister-Scholl-Straße 25, D-56410 Montabaur

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal..... 3685 kJ / 896 kcal
Fett..... 99,4 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 91,6 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren..... 6,2 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren..... 1,6 g
Kohlenhydrate..... <0,5 g
davon Zucker..... <0,5 g
Eiweiß..... <0,1 g
Salz..... <0,01 g
Broteinheiten..... 0 BE

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Glas in Umverpackung
Verpackungsmaterial..... Glas

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... neutral
Geruch..... geruchlos, neutral
Konsistenz..... ölig, bei Raumtemperatur fest