

Artikelnummer 121	GTIN-Stück  4 260171 050112	GTIN-Verpackung  4 260171 050129	eco-ID 109059	
-----------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

KULAU



Qualität

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



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-005 | IMO

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Philippinen

Zutaten

Kokosöl* (100 %)

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Die Kokosnüsse für das KULAU Kokosöl stammen aus kleinbäuerlicher Landwirtschaft auf den Philippinen. Ein großer Teil der Wertschöpfung findet vor Ort statt. Die Kokosnüsse werden direkt nach der Ernte schonend mit der besonders schonenden Zentrifugenmethode direkt aus dem Fruchtfleisch gepresst. Anschließend wird das Kokosöl in großen Fässern nach Deutschland transportiert und dort nach höchsten Qualitätsstandards unter 40 °C in Gläser gefüllt. Das KULAU Kokosöl wird nicht raffiniert und nicht gehärtet. Alle KULAU Produkte werden darüber hinaus regelmäßig in einem unabhängigen Labor überprüft. KULAU verzichtet immer auf unnötige Zusatzstoffe und bietet alle Kokosnussprodukte so naturbelassen wie möglich an.

Besonderheiten

Die Kokosnüsse für das KULAU Kokosöl stammen aus kleinbäuerlicher Landwirtschaft auf den Philippinen und Sri Lanka. Ein großer Teil der Wertschöpfung findet vor Ort statt. Das Kokosöl wird direkt nach der Ernte aus dem frischen Kokosfleisch kaltgepresst. Anschließend wird das Kokosöl in großen Fässern nach Deutschland transportiert und dort nach höchsten Qualitätsstandards unter 40 °C in Gläser gefüllt. Das KULAU Kokosöl wird nicht raffiniert und nicht gehärtet. Wir prüfen regelmäßig vor Ort Ernte und Produktion und lassen Rohstoffe und Produkte in einem unabhängigen deutschen Labor untersuchen.

Artikelnummer 121	GTIN-Stück  4 260171 050112	GTIN-Verpackung  4 260171 050129	eco-ID 109059	
-----------------------------	---	--	-------------------------	---

Kurzbeschreibung

KULAU Bio-Kokosöl setzt besonders hohe Maßstäbe an Frische und Qualität.

Das dezent nach Kokosnuss duftende Öl wird direkt nach der Ernte nach modernsten Methoden und aus frischen sorgfältig ausgewählten Kokosnüssen kaltgepresst.

Auf diese Weise bleiben alle natürlichen Inhaltsstoffe und das delikate feine Kokosnussaroma bestmöglich erhalten. Das KULAU Bio-Kokosöl wird sowohl in der Küche als auch in der Kosmetik gern verwendet.

Rezept, Zubereitung

KULAU's ultimatives Kokosnuss-Eis

Zutaten:

750 ml KULAU Bio-Kokoswasser PURE
150 g KULAU Bio-Kokosblütenzucker PURE
6 EL KULAU Bio-Kokosöl RAW
250 g Erdbeeren
Messerspitze Vanillemark

Zubereitung:

Alle Zutaten, außer dem Kokosöl, in einen Standmixer geben. So lange mixen bis es eine homogene Masse ergibt. Das Kokosöl in einem kleinen Topf zum Schmelzen bringen.

Mixer auf niedrigste Stufe stellen und langsam das Kokosöl dazu fließen lassen. Weiter mixen bis erneut eine homogene Masse entsteht.

Die Masse in ein Gefäß mit Deckel geben und über Nacht in den Tiefkühler stellen bzw. mindestens für sechs Stunden. Das Eis 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen.

Tipp: Die Geschmacksrichtung des Eises lässt sich variieren, indem man statt Erdbeeren 50 g Kakaopulver oder 250 g Honigmelone verwendet.

Verarbeitungshinweis

In der Küche verleiht Kokosöl herzhaften und süßen Speisen eine feine Kokosnote. Durch die hohe Hitzestabilität entstehen auch bei sehr hohen Temperaturen keine unerwünschten Stoffe wie z. B. Transfette. In der vegetarischen und veganen Küche begeistert es durch seine vielfältigen Einsatzmöglichkeiten z. B. als Brotaufstrich und als Alternative zu Butter.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Kokosöl wird gerne in der Küche als auch in der heimischen Kosmetik verwendet. Es eignet sich gut zum Braten oder zur Zubereitung von Desserts.

Zubereitung

In der Küche ist das KULAU Bio-Kokosöl ein sehr hitzebeständiges Öl. Auch bei hohen Temperaturen (bis zu 193 Grad), die in der Küche schnell erreicht werden, entstehen keine Transfette oder andere gesundheitsgefährdende Stoffe. Der feine Kokosnussgeschmack verleiht Gerichten eine besondere Note, ohne dabei aufdringlich zu sein.

Herstellung

Das dezent nach frischer Kokosnuss duftende Öl wird direkt nach der Ernte nach modernsten Methoden und aus frischem Kokosnussfleisch zentrifugiert.



WE ♥ COCO
+MORE

KULAU Bio-Kokosöl 450 ml, 450ml

Bio-Kokosöl in Rohkostqualität



Artikelnummer 121	GTIN-Stück  4 260171 050112	GTIN-Verpackung  4 260171 050129	eco-ID 109059	
-----------------------------	---	--	-------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei Zimmertemperatur lagern, über 27 Grad wird das Öl flüssig.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Laktose

Weitere Eigenschaften

vegan ✓

vegetarisch ✓

ungesüßt ✓

Artikelnummer 121	GTIN-Stück  4 260171 050112	GTIN-Verpackung  4 260171 050129	eco-ID 109059	
-----------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Süßung..... nicht gesüßt

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo, Bio-Siegel
Länderzusatz des EU-Logos..... Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-005
Welcher Standard wird erfüllt.....

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Bio-Kokosöl
Inverkehrbringer..... KULAU GmbH, Kastanienallee 10, D-10435 Berlin

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal..... 3370 kJ / 820 kcal
Fett..... 90,9 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 85,5 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren..... 4,8 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren..... 0,7 g
Kohlenhydrate..... 0 g
davon Zucker..... 0 g
Eiweiß..... 0 g
Salz..... 0,1 g
Ermittlung der Nährwerte durch..... Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Schraubglas
Verpackungsmaterial..... Glas

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... Das Öl hat einen leichten Kokosnussgeschmack.
Geruch..... leicht nach Kokos
Konsistenz..... Bei Temperaturen von über 25 - 27 °C ist das Öl von Natur aus flüssig.
 Dies beeinflusst nicht die Qualität, sondern ist ein natürlicher Prozess.