



# Dr. Goerg Premium Bio-Kokospisefett 500ml, 500ml

Premium Bio Kokosnussprodukte



<b>Artikelnummer</b> COF500	<b>GTIN-Stück</b>  4 260213 391128	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260213 391388	<b>eco-ID</b> 140357	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## 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

Es lohnt sich immer ein 500-ml-Glas Bio-Kokospisefett in der Küche zu haben, denn es ist ein Spitzenreiter bei wichtigen Eigenschaften wie Hitzebeständigkeit und Anwendungsvielseitigkeit beim Zubereiten von Mahlzeiten. 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 500ml, 500ml

Premium Bio Kokosnussprodukte



<b>Artikelnummer</b> COF500	<b>GTIN-Stück</b>  4 260213 391128	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260213 391388	<b>eco-ID</b> 140357	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## 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 hochofenzugfähig (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 gute 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 ✓ alkoholfrei ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓



# Dr. Goerg Premium Bio-Kokospisefett 500ml, 500ml

Premium Bio Kokosnussprodukte



<b>Artikelnummer</b> COF500	<b>GTIN-Stück</b>  4 260213 391128	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260213 391388	<b>eco-ID</b> 140357	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## 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-Kokospisefett, 500 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

## 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