

<b>Artikelnummer</b> 01090115040	<b>GTIN-Stück</b>  4 260355 581463	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 146492	
-------------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Marke

BIO PLANÈTE



## Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft, the vegan society



## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT



## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

ja

## Ursprungsland/ -region

### Hauptzutaten

Philippinen, Diverse Länder

## Zutatenlegende nach Branchenstandard

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

## Allgemeines

BIO PLANÈTE Kokosöl stammt zum größten Teil aus einem Projekt auf den südphilippinischen Inseln. In dem von Generation zu Generation weitergegebenen Familienbetrieb werden die Kokospalmen in nachhaltiger Mischkultur mit Bananenstauden angebaut. Dafür erfolgt keine Waldrodung. Unser natives Kokosöl ist rein, naturbelassen und weder gehärtet noch gebleicht.

## Besonderheiten

BIO PLANÈTE hat bereits 2006 als eine der ersten Ölmöhlen natives Bio-Kokosöl auf den deutschen Markt gebracht. Damals war keineswegs abzusehen, dass sich daraus ein solcher Trend entwickeln würde. Aber Judith Moog war überzeugt von diesem Produkt. Das 10-jährige Jubiläum und das Interesse der Verbraucher nahm die Ölmühle Moog zum Anlass, Händler und Verbraucher mit auf eine Reise auf die Philippinen zu nehmen.

In einem Kurzfilm kann man hautnah miterleben, wie die biologischen Kokosnüsse angebaut, geerntet und zu Kokosöl verarbeitet werden und sich selbst einen Eindruck von den Lebens- und Arbeitsbedingungen vor Ort verschaffen. Aber auch davon, welche Menschen, welche Freude und welche Leidenschaft hinter dem Kokosöl stecken.

Den Kurzfilm, Infos und Fotos finden Sie auf Youtube oder online unter: <http://www.bioplanete.com/Bio-Kokosol>

## Kurzbeschreibung

BIO PLANÈTE Kokosöl stammt zum größten Teil aus einem Projekt auf den südphilippinischen Inseln. In dem von Generation zu Generation weitergegebenen Familienbetrieb werden die Kokospalmen in nachhaltiger Mischkultur mit Bananenstauden angebaut. Dafür erfolgt keine Waldrodung.





# Kokosöl nativ, 2,5l

Der Allrounder für Küche und Kosmetik.



<b>Artikelnummer</b> 01090115040	<b>GTIN-Stück</b>  4 260355 581463	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 146492	
-------------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Rezept, Zubereitung

Gemüse-Kokos-Wok

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Hokkaidokürbis
- 4 Kartoffeln
- 4 EL BIO PLANÈTE Kokosöl nativ
- 2 TL klein gehackter Estragon
- 1 EL Kokosraspeln
- Salz & Pfeffer nach Belieben

Das Gemüse schälen und in Würfel schneiden. 2 EL Kokosöl in einer Pfanne oder einem Wok erhitzen und das Gemüse vorsichtig unter stetigem Umrühren anbraten.

Die Kokosraspel ohne Fett in einer Pfanne leicht rösten. Anschließend auf das Gemüse 2 EL Kokosöl verteilen und mit den Kokosraspeln bestreuen. Zuletzt mit Estragon, Salz und Pfeffer würzen.

Weitere Rezepte unter [www.bioplanete.com](http://www.bioplanete.com)

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Das Öl ist besonders hitzebeständig und mit einem Rauchpunkt von 190° C ideal geeignet zum Braten, Backen oder zur Zubereitung im Wok. Mit seinem dezenten Aroma nach frischer Kokosnuss verleiht es sowohl herzhaften Gerichten wie Hähnchen und Thai Curry, aber auch Süßspeisen eine leicht exotische Note. Unter Veganern erfreut es sich einer immer größeren Beliebtheit, z. B. als Brotaufstrich. Das in der Ayurveda bereits seit vielen Jahrhunderten geschätzte Öl ist heute auch als Kosmetikum für Haut und Haar sehr beliebt.

## Zubereitung

Gut erhitzbar. Nicht über den Rauchpunkt erhitzen. Zum Schmelzen ins warme Wasserbad stellen.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Optimale Lagertemperatur zwischen 15 und 25°C. Vor Licht schützen. Kokosöl ist bei Temperaturen bis ca. 25° C fest.

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Weizen, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Walnuss, Kuhmilchweiß, Laktose, Milcheiweiß, Fruktose, Zimt, Glutamat

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohkostqualität ✓

<b>Artikelnummer</b> 01090115040	<b>GTIN-Stück</b>  4 260355 581463	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 146492	
-------------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Verarbeitungsweise.....	kaltgepresst
Packungsart.....	Standardgröße
Rohkost Gradangabe.....	40

## Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo, Bio-Siegel
Länderzusatz des EU-Logos.....	Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-006
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	the vegan society

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	Kokosöl nativ
Inverkehrbringer.....	Ölmühle Moog GmbH, Klappendorf 1, D-01623 Lommatzsch

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal.....	3367 kJ / 819 kcal
Fett.....	91 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	86 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren.....	4,5 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren.....	0,8 g
Kohlenhydrate.....	0,0 g
davon Zucker.....	0,0 g
Eiweiß.....	0,0 g
Salz.....	0,00 g
Ermittlung der Nährwerte durch.....	Analyse

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart.....	Eimer
Verpackungsmaterial.....	PP

## Preise und Konditionen

Pfand.....	nein
------------	------