



# Dr. Goerg Premium Bio-Kokosmus 26 g, 26g

Premium Bio Kokosnussprodukte



<b>Artikelnummer</b> cm26	<b>GTIN-Stück</b>  4 260213 390602	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260213 390626	<b>eco-ID</b> 161315	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

## 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 Kokosmus 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

Hier steckt viel Kokosgeschmack im kleinen und praktischen Gläschen. Es eignet sich hervorragend zum Verschenken, für Unterwegs oder zum Probieren.

## Besonderheiten

100 % reines Bio-Kokosmus

in Rohkostqualität (hergestellt bei 38°C Verarbeitungstemperatur)

aus kontrolliert biologischem Anbau

aus erntefrischem Fruchtfleisch

Dr. Goerg-Erntefrische-Garantie: nur 72 Stunden von der Ernte bis zum Produkt

ohne Zusatzstoffe

100 % pflanzlich

frei von Gentechnik

nicht raffiniert

nicht desodoriert

nicht gehärtet

nicht gebleicht





Dr. Goerg Premium Bio-Kokosmus 26 g,  
26g

Premium Bio Kokosnussprodukte



<b>Artikelnummer</b> cm26	<b>GTIN-Stück</b>  4 260213 390602	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260213 390626	<b>eco-ID</b> 161315	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Kurzbeschreibung

Hier steckt viel Kokosgeschmack im kleinen und praktischen Gläschen. Es eignet sich hervorragend zum Verschenken, für Unterwegs oder zum Probieren.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Die Liste der Gerichte, die Sie damit verfeinern können, ist lang: Auf der deftigen Seite harmoniert das Mus gut mit Suppen, Saucen, Dips, Currys und asiatischen Gerichten. Auch für den süßen Zahn hat es einiges zu bieten: Überziehen Sie einen Obstsalat aus tropischen Früchten wie Mango, Ananas, Maracuja oder Papaya mit etwas Kokosmus - sinnlicher geht's nicht! Natürlich passt das Kokosnussmus auch wunderbar zu Desserts, Backwaren, Süßspeisen, Eis oder fruchtigen Smoothies. In tropischen Getränken oder als Brotaufstrich macht es ebenfalls eine schmackhafte Figur.

Da das Kokosmus erst ab 24°C streichfähig wird, erwärmen Sie das Glas am besten kurz im Wasserbad oder nahe der Heizung. Schon geringe Mengen Mus bringen maximalen Geschmack!

Verwenden Sie zum Anbraten das Dr. Goerg-Bio-Kokosöl, denn das Bio-Kokosmus eignet sich nicht zum Braten, da es nicht sehr hitzebeständig ist. Sonst können Sie jedoch getrost alles damit machen, was Ihnen schmeckt!

## Herstellung

Aus saftigem und natürlich erntefrischem Kokosfruchtfleisch stellen wir unser Rohkost Premium Bio-Kokosmus in nur innerhalb von 72 Stunden nach der Kokosnussernte her. Das Premium Bio-Kokosmus ist an Schmelz, Geschmack und Cremigkeit kaum zu überbieten. Es zergeht auf der Zunge, schmeckt fantastisch, enthält alle kostbaren Nährstoffe der Kokosnuss und ist vielfältig verwendbar. Und da unser Premium Bio-Kokosmus Rohkost-Qualität aufweist, ist es der Renner bei Vital- und Rohköstlern, aber natürlich auch bei Veganern und allen Menschen, die sich bewusst ernähren möchten. Selbst Allergiker mit Gluten- oder Laktoseunverträglichkeit können unser Dr. Goerg-Kokosmus genüsslich verzehren. Und dass aufgrund des hohen Nährstoffgehaltes alle Produkte aus der Kokosnuss hervorragend zu einem aktiven und gesunden Lebensstil passen, hat sich mittlerweile auch herumgesprochen.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen

## Allergiehinweise

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

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ kosher ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓



# Dr. Goerg Premium Bio-Kokosmus 26 g, 26g

Premium Bio Kokosnussprodukte



<b>Artikelnummer</b> cm26	<b>GTIN-Stück</b>  4 260213 390602	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260213 390626	<b>eco-ID</b> 161315	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

<b>Rechtlicher Status</b> .....	Lebensmittel
<b>Süßung</b> .....	nicht gesüßt
<b>Verarbeitungsweise</b> .....	kaltgepresst
<b>Koffeinangabe</b> .....	koffeinfrei

## Qualität

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

## Gesetzliche Angaben

<b>Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis</b> .....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
<b>Rechtliche Bezeichnung des Produkts</b> .....	Premium Bio-Kokosmus, 26 g
<b>Inverkehrbringer</b> .....	Dr. Goerg GmbH, Geschwister-Scholl-Straße 25, D-56410 Montabaur

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

<b>Energie kJ / kcal</b> .....	2787 kJ / 677 kcal
<b>Fett</b> .....	64,6 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b> .....	60,8 g
<b>Kohlenhydrate</b> .....	7,7 g
<b>davon Zucker</b> .....	7,4 g
<b>Ballaststoffe</b> .....	17,3 g
<b>Eiweiß</b> .....	7,6 g
<b>Salz</b> .....	<0,1 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

<b>Verpackungsart</b> .....	Glas in Umverpackung
<b>Verpackungsmaterial</b> .....	Glas

## Preise und Konditionen

<b>Pfand</b> .....	nein
--------------------	------

## Sensorik, Beschaffenheit

<b>Geschmack</b> .....	frischer, charakteristischer Kokosnussgeschmack
<b>Geruch</b> .....	charakteristisches feines Kokosnussaroma, kein Fremdgeruch
<b>Konsistenz</b> .....	cremig; bei Raumtemperatur fest

 Dr. Goerg Premium Bio-Kokosmus 200 g, 200g CM225	 Dr. Goerg Premium Bio-Kokosmus 500g, 500g CM500	 Dr. Goerg Premium Bio-Kokosmus 1000 g, 1kg CM1000
---	--	--



Dr. Goerg Premium Bio-Kokosmus 26 g,  
26g

*Premium Bio Kokosnussprodukte*



<b>Artikelnummer</b> cm26	<b>GTIN-Stück</b>  4 260213 390602	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260213 390626	<b>eco-ID</b> 161315	
------------------------------	---	--	-------------------------	---