



Dr. Goerg Premium Bio-Kokosöl 10l, 10l

Premium Bio Kokosnussprodukte



| | | | | |
|-------------------------------|--|------------------------|-------------------------|--|
| Artikelnummer VCO10 | GTIN-Stück 4 260213 391265 | GTIN-Verpackung | eco-ID 196530 | |
|-------------------------------|--|------------------------|-------------------------|--|

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 Kokosöl 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

Bio-Kokosöl Ihr absolutes Lieblingsprodukt und der Top-Bestseller bei Dr. Goerg. Die neue 10-Liter-Packung ist so gut wie zehn 1-Liter-Gläser Bio-Kokosöl, nur deutlich günstiger. So sparen Sie am Preis, nicht an der Qualität!

Besonderheiten

100 % reines Bio-Kokosöl

100 % fair, ehrlich, nachhaltig

100 % aus erntefrischen Bio-Kokosnüssen

Erntefrische-Garantie: nur 72 h von der Ernte bis zum Produkt

aus 1. Kaltpressung bei max. 38 ° C verarbeitet

ohne Zusatzstoffe

bis zu 51,43 % Laurinsäure

von Natur aus gluten- und laktosefrei

nicht raffiniert, nicht desodoriert, nicht gehärtet, nicht gebleicht





Dr. Goerg Premium Bio-Kokosöl 10l, 10l

Premium Bio Kokosnussprodukte



| | | | | |
|-------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer VCO10 | GTIN-Stück  4 260213 391265 | GTIN-Verpackung | eco-ID 196530 |  |
|-------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

Kurzbeschreibung

Unsere erntefrischen Bio-Kokosnüsse werden schonend per Hand geschält und in 1. Kaltpressung bei max. 38 °C Presstemperatur zu unserem hochwertigem Bio-Kokosöl verarbeitet

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Unser hochwertiges Premium Bio-Kokosöl aus erntefrischen, sonnengereiften Kokosnüssen ist nicht nur überragend im Geschmack und Nährstoffgehalt – es ist auch ein wahrer Tausendsassa, was seine Verwendung angeht. Aufgrund seiner hohen biologischen Wertigkeit fördert es nachhaltig Wohlbefinden und gutes Aussehen. Sie verfeinern damit Ihre Küche, machen mit Kokosöl Haut und Haare schön und können Kokosöl zum Abnehmen bzw. für Ölkuren benutzen. Oder Sie gönnen sich eine wonnige Kokosöl-Massage und lassen den Alltag links liegen. Wenn Sie unser Bio-Kokosöl kaufen, tun Sie also sich, Ihrem Körper, Ihrer Seele und der Umwelt etwas Gutes.

Unser Bio-Kokosöl kann vielfältig eingesetzt werden:

Kochen

Unser naturreines Kokosöl in Rohkostqualität zum Kochen, Backen und Braten ist für die gesunde Küche unentbehrlich. Es ist reich an lebenswichtigen Mineralien und Vitaminen und hat einen Laurinsäuregehalt von bis zu fast 60 %. Verfeinern Sie mit dem Öl Suppen, Eis, Hauptgerichte und Getränke, nutzen Sie es als Butterersatz oder nehmen Sie zu jeder Mahlzeit einen Tee- oder Esslöffel als Nahrungsergänzung zu sich. Auch für eine Ölkur, ayurvedisches Ölziehen oder als Diätbegleitung eignet es sich ideal.

Körperpflege

Mit dem erntefrischen Bio-Kokosöl können Sie Ihren gesamten Körper rundum verwöhnen! Es regeneriert die Haare und macht sie glänzend und geschmeidig. Als Gesichtspflege entspannt und erfrischt es die Haut. Sportler nutzen es zum Einreiben und versorgen so den Körper mit mittelkettigen gesättigten Fettsäuren. Und als Badezusatz, Körper- oder Massageöl schenkt es Ihnen ein sinnliches Wohlfühlerlebnis.

Herstellung

Sonnengereifte Kokosnüsse, von unseren Klein-Biobauern aus den Philippinen täglich erntefrisch angeliefert, bilden die Basis für unser hochwertiges und naturbelassenes Premium-Bio-Kokosöl.

Neben der grundlegenden Top-Qualität der Bio-Kokosnüsse führt gerade die schonende und rasche Verarbeitung innerhalb von 72 Stunden nach der Ernte dazu, dass unser Kokosöl biologisch sehr wertvoll ist und einen reinen und frischen Kokosnussgeschmack aufweist. So wird die Kokosnuss bei unter 38°C in erster Kaltpressung gepresst. Heraus kommt ein Rohkost-Kokosöl, das "randvoll" mit Nährstoffen (Vitamine, Mineralien, Spurenelemente) ist und einen sehr hohen Laurinsäuregehalt aufweist.

Wissenschaftliche Studien belegen, dass all diese natürlichen Inhaltsstoffe sich positiv auf Körper und Befinden auswirken. Daneben kann das Kokosöl helfen, die Aufnahme fettlöslicher Vitamine und einiger Mineralien zu verbessern. Das schmecken Sie, und das tut Ihrem Körper gut.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

trocken, direkte Sonneneinstrahlung meiden

Allergiehinweise

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



Dr. Goerg Premium Bio-Kokosöl 10l, 10l

Premium Bio Kokosnussprodukte



| | | | | |
|-------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer VCO10 | GTIN-Stück  4 260213 391265 | GTIN-Verpackung | eco-ID 196530 |  |
|-------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

Weitere Eigenschaften

- vegan ✓
- vegetarisch ✓
- koscher ✓
- glutenfrei ✓
- laktosefrei ✓



Dr. Goerg Premium Bio-Kokosöl 10l, 10l

Premium Bio Kokosnussprodukte



| | | | | |
|-------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer VCO10 | GTIN-Stück  4 260213 391265 | GTIN-Verpackung | eco-ID 196530 |  |
|-------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

Warengruppenspezifische Angaben

| | |
|--------------------|--------------|
| Rechtlicher Status | Lebensmittel |
| Süßung | nicht gesüßt |
| Verarbeitungsweise | kaltgepresst |
| Palmfett, Palmöl | nein |

Qualität

| | |
|---------------------------|-------------------------|
| Bio-Erzeugnis | ja |
| Staatliche Siegel | Bio-Siegel, EU Bio-Logo |
| 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-Kokosöl, 10 l |
| Inverkehrbringer | Dr. Goerg GmbH, Geschwister-Scholl-Straße 25, D-56410 Montabaur |

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

| | |
|--|--------------------|
| Energie kJ / kcal | 3692 kJ / 898 kcal |
| Fett | 99,6 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 93,9 g |
| davon einfach ungesättigte Fettsäuren | 5,1 g |
| davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren | 0,7 g |
| Kohlenhydrate | <0,5 g |
| davon Zucker | <0,5 g |
| Eiweiß | 0,3 g |
| Salz | <0,01 g |
| Broteinheiten | 0 BE |

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

| | |
|------------------------------|--------------|
| Verpackungsart | Eimer |
| Verpackungsmaterial | Glas, Metall |
| Stücke in Packung | 1 |
| Einheit der Einzelstücke | Liter |
| Bezeichnung der Einzelstücke | Eimer |

Preise und Konditionen

| | |
|-------|------|
| Pfand | nein |
|-------|------|

Sensorik, Beschaffenheit

| | |
|------------|--|
| Geschmack | frischer, charakteristischer feiner Kokosnussgeschmack |
| Geruch | charakteristisches feines Kokosnussaroma, kein Fremdgeruch |
| Konsistenz | ölig, bei Raumtemperatur fest |