

<b>Artikelnummer</b> 01020415159	<b>GTIN-Stück</b>  4 260355 584280	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260355 584211	<b>eco-ID</b> 197148	
-------------------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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

Indonesien, Philippinen

## Zutatenlegende nach

### Branchenstandard

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

## Allgemeines

BIO PLANÈTE Kokosfett mild ist die geschmacksneutrale Alternative zu nativem Kokosöl und der vegane Ersatz für Butter.

## Kurzbeschreibung

BIO PLANÈTE Kokosfett mild überzeugt durch seine Geschmacksneutralität und Geruchlosigkeit.

## Rezept, Zubereitung

Gemüse-Chips

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Pastinake
- 1 Süßkartoffel
- 1 rohe rote Bete
- 200 ml BIO PLANÈTE Kokosfett mild gedämpft
- Salz und Pfeffer nach Belieben

Das Gemüse schälen und in feine Scheiben hobeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Gemüse hinzugeben und solange in der Pfanne lassen bis knusprige Chips entstanden sind. Anschließend abtropfen lassen und auf Küchenpapier zum Trocknen legen. Salzen und pfeffern.

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





# Kokosfett mild, 950ml

*Neutral im Geschmack, hoch erhitzbar & gesund*



<b>Artikelnummer</b> 01020415159	<b>GTIN-Stück</b>  4 260355 584280	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260355 584211	<b>eco-ID</b> 197148	
-------------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Das Öl ist aufgrund seiner Hitzebeständigkeit (bis 190° C) und vielfältigen Anwendbarkeit hervorragend geeignet zum Backen, scharfen Anbraten und Frittieren sowie als Butterersatz, für Brotaufstriche und Süßspeisen. In der Kosmetik kann es z. B. zur Seifenherstellung genutzt werden.

## 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.

## Verzehrempfehlung

Zum Frittieren geeignet. Ölbad nach spätestens 10 Anwendungen wechseln.

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Erdnuss, Gluten, Schalenfrüchte, Senf, Sesam, Soja, Weizen, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Walnuss, Laktose

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓    vegetarisch ✓

<b>Artikelnummer</b> 01020415159	<b>GTIN-Stück</b>  4 260355 584280	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260355 584211	<b>eco-ID</b> 197148	
-------------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
 Packungsart..... Standardgröße

## Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
 Staatliche Siegel..... Bio-Siegel, EU Bio-Logo  
 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..... Kokosfett mild gedämpft  
 Inverkehrbringer..... Ölmühle Moog GmbH, Klappendorf 1, D-01623 Lommatzsch

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal..... 3330 kJ / 810 kcal  
 Fett..... 90 g  
 davon gesättigte Fettsäuren..... 83 g  
 davon einfach ungesättigte Fettsäuren..... 5,9 g  
 davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren..... 1,5 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..... Schraubglas  
 Verpackungsmaterial..... Glas

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein

