



## Bio-Kokosöl nativ

aus kontrolliert biologischem Anbau  
Ideal zum Kochen, Backen und Braten  
kalt gepresst

Dieses erstklassige Kokosöl wird aus dem Fruchtfleisch reifer Kokosnüsse aus kontrolliert biologischem Anbau durch rein mechanische Pressung gewonnen. Vor allem der hohe Gehalt an Laurinsäure macht dieses Öl so wertvoll. Kokosöl ist besonders hitzestabil, daher eignet es sich hervorragend zum Kochen, Backen, Braten und Frittieren. Kenner verwenden Kokosöl als reinen Brotaufstrich oder einfach als Alternative zu herkömmlicher Butter oder Margarine. Es kann auch als wertvolles Kosmetiköl für Haut und Haare verwendet werden.



Bio-Kokosöl ist flüssig bei Temperaturen über ca. 25° C.

| Durchschnittliche Nährwerte              | pro 100 ml       |
|--|------------------|
| Brennwert                                | 3404 kJ/828 kcal |
| Fett                                     | 92,0 g           |
| - davon gesättigte Fettsäuren            | 86,6 g*          |
| - davon einfach ungesättigte Fettsäuren  | 4,6 g            |
| - davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren | 0,8 g            |
| Kohlenhydrate                            | 0 g              |
| Eiweiß                                   | 0 g              |
| Salz                                     | 0 g              |

\*davon 46 g Laurinsäure

Kühl und vor Licht geschützt aufbewahren.



DE-ÖKO-001  
Nicht-EU-Landwirtschaft

**Inhalt: 1000 ml**

Art.-Nr. 670

Eti0318