

Kokos-Öl nativ

Aus kontrolliert biologischem Anbau.
Erste kalte Pressung.

Unser naturbelassenes Bio Kokos-Öl stammt aus der ersten Kaltpressung des Fruchtfleisches vollreifer Bio-Kokosnüsse. Es verleiht vielen Gerichten eine besondere exotische Note. Durch seinen hohen Rauchpunkt (180°C) ist Kokos-Öl ideal zum Braten von Fleisch, Fisch, Geflügel, Wok-Gerichten und zum Backen.

Nicht über den Rauchpunkt von 180°C erhitzen.
Bitte trocken und lichtgeschützt bei Raumtemperatur lagern.
Bis ca. 25°C ist Kokos-Öl fest, bei Temperaturen darüber wird es flüssig.
Farbveränderungen im Bodensatz sind natürlich und keine Qualitätsminderung.

Mindestens haltbar bis/Chargen-Nr./Herkunft:



Durchschnittliche Nährwerte pro 100 ml:	
Energie	3370 kJ 820 kcal
Fett - davon gesättigte Fettsäuren	90,9 g 85,5 g
Kohlenhydrate - davon Zucker	0 g 0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g



Hergestellt für: borchers fine food GmbH & Co. KG,
Rosa-Luxemburg-Straße 3, 28876 Oyten

450 ml e