

Kokosöl nativ, kalt gepresst, kbA, 250 ml

10,55 €

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- DE-ÖKO-039
- kbA (kontrolliert biologischer Anbau)
- zum Backen und Kochen
- cholesterinfrei
- frei von Gluten und Laktose

Beschreibung

Das kalt gepresste Kokosöl hat einen hohen Laurinsäureanteil (ca. 50 %) und eine Fülle an Vitaminen und Mineralien mit einem milden frischen Aroma.

In der Küche findet es seine vielseitige Verwendung beim Kochen, Backen und Braten. Durch seine gute Hitzestabilität brennt es nicht an, spritzt beim Braten nicht und eignet sich zum Fritieren. Nicht zu vergessen in der Kosmetik ist das Kokosöl mit seinen besonderen Inhaltsstoffen unentbehrlich.

250 ml = 220 g

Inhaltsstoffe

Cocos Nucifera Oil, aus kontrolliert biologischem Anbau, Kann Spuren von **Nuessen** enthalten.

Nährwerte

	pro 100 g
Brennwert / Energie	3700 kJ (900kcal)
Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	91 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	7 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	2 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	< 0,1 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

Mehr Informationen

Artikelnummer	002260106
Eigenschaften	Bio, vegetarisch, vegan, Naturkosmetik
Variante	250 ml
PZN Number	10170476
EAN	4260323541925
Package Amount	250.000000

