



Dr. Goerg Premium Bio-Kokosöl 500 ml, 500ml

Premium Bio Kokosnussprodukte



Artikelnummer VCO500	GTIN-Stück  4 260213 390022	GTIN-Verpackung  4 260213 390237	eco-ID 90562	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

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.

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

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





Dr. Goerg Premium Bio-Kokosöl 500 ml, 500ml

Premium Bio Kokosnussprodukte



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
VCO500	 4 260213 390022	 4 260213 390237	90562	

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 lagern, vor Licht und Wärme schützen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

trocken, direkte Sonneneinstrahlung meiden

Allergiehinweise

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

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

nicht enthalten: Weichtier

Weitere Eigenschaften

vegan✓ vegetarisch✓ kosher✓ glutenfrei✓ laktosefrei✓



Dr. Goerg Premium Bio-Kokosöl 500 ml, 500ml

Premium Bio Kokosnussprodukte



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
VCO500			90562	

Warengruppenspezifische Angaben

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

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo, Bio-Siegel
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, 500 ml
Inverkehrbringer	Dr. Goerg GmbH, Geschwister-Scholl-Straße 25, D-56410 Montabaur

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	3693 kJ / 898 kcal
Fett	99,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	93,9 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	5,1 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	0,5 g
Salz	<0,01 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Glas in Umverpackung
Verpackungsmaterial	Glas

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	frisch, charakteristischer feiner Kokosnussgeschmack
Geruch	charakteristisches feines Kokosaroma, kein Fremdgeruch
Konsistenz	ölilig, bei Raumtemperatur fest