



Dr. Goerg Premium Bio-Kokosmus 500g, 500g

Premium Bio Kokosnussprodukte



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
CM500	 4 260213 390060	 4 260213 390190	91423	

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 Kokosmus 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.



Allgemeines

Hier darf nur eines rein: das Fruchtfleisch erntefrischer Kokosnüsse! Deshalb ist das Bio-Kokosmus von Dr. Goerg ein unverfälschtes Vergnügen. Es bietet Genuss ohne Grenzen ... und vor allem ohne jede Zusätze. Daher schmeckt es auch wie frisch von der Kokospalme und schenkt Ihren Gerichten einen unvergleichlich milden Tropentouch. Das rohköstliche Premium-Bio-Kokosmus schmeckt pur, kalt und warm. Nur das Anbraten sollten Sie lieber unserem Premium Bio-Kokosöl überlassen, da es hitzebeständiger ist. Probieren Sie das Premium Bio-Kokosmus doch mal auf einer Scheibe Brot – so wird jede Stulle zum exotischen Highlight. Oder adeln Sie Vanilleeis mit Kokosmus und Früchten. Bitte mehr davon! Verfeinern Sie mit dem Premium Bio-Kokosmus von Dr. Goerg Ihre Desserts, Wok- und Pfannengerichte, Michshakes, Smoothies und Getränke, Saucen, Currys und Suppen.



Dr. Goerg Premium Bio-Kokosmus 500g, 500g

Premium Bio Kokosnussprodukte



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
CM500			91423	

Besonderheiten

100 % reines Bio-Kokosmus
in Rohkostqualität (hergestellt bei 38°C Verarbeitungstemperatur)
aus kontrolliert biologischem Anbau
aus erntefrischem Fruchtfleisch
Dr. Goerg-Erntefrische-Garantie: nur 72 Stunden von der Ernte bis zum Produkt
ohne Zusatzstoffe
100 % pflanzlich
frei von Gentechnik
nicht raffiniert
nicht desodoriert
nicht gehärtet
nicht gebleicht

Kurzbeschreibung

Hier darf nur eines rein: das Fruchtfleisch erntefrischer Kokosnüsse! Deshalb ist das Bio-Kokosmus von Dr. Goerg ein unverfälschtes Vergnügen. Es bietet Genuss ohne Grenzen ... und vor allem ohne jede Zusätze. Daher schmeckt es auch wie frisch von der Kokospalme und schenkt Ihren Gerichten einen unvergleichlich milden Tropentouch. Das rohköstliche Mus schmeckt pur, kalt und warm. Nur das Anbraten sollten Sie lieber unserem Premium-Bio-Kokosöl überlassen, da es hitzebeständiger ist.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Die Liste der Gerichte, die Sie damit verfeinern können, ist lang: Auf der deftigen Seite harmoniert das Mus gut mit Suppen, Saucen, Dips, Currys und asiatischen Gerichten. Auch für den süßen Zahn hat es einiges zu bieten: Überziehen Sie einen Obstsalat aus tropischen Früchten wie Mango, Ananas, Maracuja oder Papaya mit etwas Kokosmus – sinnlicher geht's nicht! Natürlich passt das Kokosnussmus auch wunderbar zu Desserts, Backwaren, Süßspeisen, Eis oder fruchtigen Smoothies. In tropischen Getränken oder als Brotaufstrich macht es ebenfalls eine schmackhafte Figur.

Da das Kokosmus erst ab 24°C streichfähig wird, erwärmen Sie das Glas am besten kurz im Wasserbad oder nahe der Heizung. Schon geringe Mengen Mus bringen maximalen Geschmack! Verwenden Sie zum Anbraten das Dr. Goerg-Bio-Kokosöl, denn das Bio-Kokosmus eignet sich nicht zum Braten, da es nicht sehr hitzebeständig ist. Sonst können Sie jedoch getrost alles damit machen, was Ihnen schmeckt!

Herstellung

Aus saftigem und natürlich erntefrischem Kokosfruchtfleisch stellen wir unser Rohkost Premium Bio-Kokosmus innerhalb von nur 72 Stunden nach der Kokosnussernte her. Das Premium Bio-Kokosmus ist an Schmelz, Geschmack und Cremigkeit kaum zu überbieten. Es zergeht auf der Zunge, schmeckt fantastisch, enthält alle kostbaren Nährstoffe der Kokosnuss und ist vielfältig verwendbar. Und da unser Premium Bio-Kokosmus Rohkost-Qualität aufweist, ist es der Renner bei Vital- und Rohköstlern, aber natürlich auch bei Veganern und allen Menschen, die sich bewusst ernähren möchten. Selbst Allergiker mit Gluten- oder Laktoseunverträglichkeit können unser Dr. Goerg-Kokosmus genüsslich verzehren. Und dass aufgrund des hohen Nährstoffgehaltes alle Produkte aus der Kokosnuss hervorragend zu einem aktiven und gesunden Lebensstil passen, hat sich mittlerweile auch herumgesprochen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Lagern Sie das Kokosmus bitte verschlossen bei Raumtemperatur und vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung. Unter 24°C verfestigt sich das Mus. Die Qualität wird dadurch nicht beeinträchtigt. In einem Wasserbad lässt sich das Kokosmus ohne Qualitätsminderung wieder verflüssigen



Dr. Goerg Premium Bio-Kokosmus 500g, 500g

Premium Bio Kokosnussprodukte



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
CM500	 4 260213 390060	 4 260213 390190	91423	

Allergiehinweise

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

Weitere Eigenschaften

vegan✓ vegetarisch✓ kosher✓ glutenfrei✓ laktosefrei✓



Dr. Goerg Premium Bio-Kokosmus 500g, 500g

Premium Bio Kokosnussprodukte



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
CM500			91423	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Verarbeitungsweise	kaltgemahlen
Koffeinangabe	koffeinfrei

Qualität

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	2787 kJ / 677 kcal
Fett	64,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	60,8 g
Kohlenhydrate	7,7 g
davon Zucker	7,4 g
Ballaststoffe	17,3 g
Eiweiß	7,6 g
Salz	<0,1 g
Broteinheiten	0 BE

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Glas in Umverpackung
Verpackungsmaterial	Glas

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	frischer, charakteristischer Kokosnussgeschmack
Geruch	charakteristisches feines Kokosnussaroma, kein Fremdgeruch
Konsistenz	cremig; bei Raumtemperatur fest