

Artikelnummer 01020615156	GTIN-Stück  4 260355 580534	GTIN-Verpackung  4 260355 580541	eco-ID 120541	
-------------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

BIO PLANÈTE



Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft, the vegan society



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT



Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Indonesien, Philippinen

Zutatenlegende nach Branchenstandard

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Allgemeines

BIO PLANÈTE Kokosfett mild ist die geschmacksneutrale Alternative zu nativem Kokosöl und der vegane Ersatz für Butter.

Kurzbeschreibung

BIO PLANÈTE Kokosfett mild überzeugt durch seine Geschmacksneutralität und Geruchlosigkeit.

Rezept, Zubereitung

Gemüse-Chips

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Pastinake
- 1 Süßkartoffel
- 1 rohe rote Bete
- 200 ml BIO PLANÈTE Kokosfett mild gedämpft
- Salz und Pfeffer nach Belieben

Das Gemüse schälen und in feine Scheiben hobeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Gemüse hinzugeben und solange in der Pfanne lassen bis knusprige Chips entstanden sind. Anschließend abtropfen lassen und auf Küchenpapier zum Trocknen legen. Salzen und pfeffern.

Weitere Rezepte unter www.bioplanete.com





Kokosfett mild, 0,4l

Neutral in Geruch und Geschmack



Artikelnummer 01020615156	GTIN-Stück  4 260355 580534	GTIN-Verpackung  4 260355 580541	eco-ID 120541	
-------------------------------------	---	--	-------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Das Öl ist aufgrund seiner Hitzebeständigkeit (bis 190° C) und vielfältigen Anwendbarkeit hervorragend geeignet zum Backen, scharfen Anbraten und Frittieren sowie als Butterersatz, für Brotaufstriche und Süßspeisen. In der Kosmetik kann es z. B. zur Seifenherstellung genutzt werden.

Zubereitung

Gut erhitzbar. Nicht über den Rauchpunkt erhitzen. Zum Schmelzen ins warme Wasserbad stellen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Optimale Lagertemperatur zwischen 15 und 25°C. Vor Licht schützen. Kokosöl ist bei Temperaturen bis ca. 25° C fest.

Verzehrempfehlung

Zum Frittieren geeignet. Ölbad nach spätestens 10 Anwendungen wechseln.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Weizen, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Walnuss, Kuhmilcheiweiß, Laktose

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



Kokosfett mild, 0,4l

Neutral in Geruch und Geschmack



Artikelnummer 01020615156	GTIN-Stück 4 260355 580534	GTIN-Verpackung 4 260355 580541	eco-ID 120541	
-------------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Packungsart..... Standardgröße

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo, Bio-Siegel
Länderzusatz des EU-Logos..... Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-006
Weitere Qualitätskriterien und Labels..... the vegan society

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Kokosfett mild gedämpft
Inverkehrbringer..... Ölmühle Moog GmbH, Klappendorf 1, D-01623 Lommatzsch

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal..... 3330 kJ / 810 kcal
Fett..... 90 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 83 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren..... 5,9 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren..... 1,5 g
Kohlenhydrate..... 0,0 g
davon Zucker..... 0,0 g
Eiweiß..... 0,0 g
Salz..... 0,00 g
Ermittlung der Nährwerte durch..... Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Schraubglas
Verpackungsmaterial..... Glas

Preise und Konditionen

Pfand..... nein