Kokosfett bio desodoriert

Bezeichnung: Kokosfett desodoriert

Beschreibung: Das Bio Kokosfett wird aus dem getrockneten Fruchtfleisch (Kopra) reifer Kokosnüsse gewonnen. Es wird physikalisch raffiniert und anschließend mit Wasserdampf desodoriert. So entsteht ein vielseitig verwendbares, gut haltbares, hoch erhitzbare, geruchs- und geschmacksneutrales veganes Speisefett, das sich hervorragend zum Kochen, Braten, Backen und Frittieren eignet. Sie möchten auf feinen Kokosgeschmack nicht verzichten? Dann wählen Sie unser [natives Bio Kokosöl](#).

Zubereitung: Hoch erhitzbare, geruchs- und geschmacksneutrales veganes Speisefett, zum Kochen, Backen, Braten und Frittieren geeignet.

Zutaten: Kokosfett*

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Rohkost: Nein

Fairtrade: Nein

Glutenfrei: Nein

Vegan: Ja

Superfood: Nein

Natürlich glutenfrei: Nein

Plastikfrei: Nein

Bio: Ja

Mehrstückpackung: Diesen Artikel handeln wir in unterschiedlichen Gebindeeinheiten. Die aktuelle Gebindegröße beträgt 25kg. Die endgültige Gebindeeinheit entnehmen Sie bitte der Auftragsbestätigung.

Vorteilspackung: Nein

BIO-Kontrollstelle: DE-ÖKO-003

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	3760 kj
Brennwert kj	3766 kj
Brennwert kcal	899 kcal
Brennwert kcal	900 kcal
Fett	99.85 g
Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	91.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	87 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein

Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfid	Nein
Weichtiere	Nein
Cashews	Nein
Dinkel	Nein
Gerste	Nein
Hafer	Nein
Hybridstämme	Nein
Kamut	Nein
Macadamia	Nein
Mandeln	Nein
Paranüsse	Nein
Pekanüsse	Nein
Pistazien	Nein
Roggen	Nein
Haselnüsse	Nein
Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein