

Artikelnummer 01020615028	GTIN-Stück  3 445020 205283	GTIN-Verpackung  3 445020 005289	eco-ID 49864	
-------------------------------------	---	---	------------------------	---

Marke Bio Planète

Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, 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

Philippinen, Diverse Länder

Zutatenlegende nach Branchenstandard

*kontrolliert biologischer Anbau

Allgemeines

BIO PLANÈTE Kokosöl stammt zum größten Teil aus einem Projekt auf den südphilippinischen Inseln. In dem von Generation zu Generation weitergegebenen Familienbetrieb werden die Kokospalmen in nachhaltiger Mischkultur mit Bananenstauden angebaut. Dafür erfolgt keine Waldrodung. Unser natives Kokosöl ist rein, naturbelassen und weder gehärtet noch gebleicht.

Kurzbeschreibung

BIO PLANÈTE Kokosöl stammt zum größten Teil aus einem Projekt auf den südphilippinischen Inseln. In dem von Generation zu Generation weitergegebenen Familienbetrieb werden die Kokospalmen in nachhaltiger Mischkultur mit Bananenstauden angebaut. Dafür erfolgt keine Waldrodung.

Besonderheiten

BIO PLANÈTE hat bereits 2006 als eine der ersten Ölmühlen natives Bio-Kokosöl auf den deutschen Markt gebracht. Damals war keineswegs abzusehen, dass sich daraus ein solcher Trend entwickeln würde. Aber Judith Moog war überzeugt von diesem Produkt. Das 10-jährige Jubiläum und das Interesse der Verbraucher nahm die Ölmühle Moog zum Anlass, Händler und Verbraucher mit auf eine Reise auf die Philippinen zu nehmen.

In einem Kurzfilm kann man hautnah miterleben, wie die biologischen Kokosnüsse angebaut, geerntet und zu Kokosöl verarbeitet werden und sich selbst einen Eindruck von den Lebens- und Arbeitsbedingungen vor Ort verschaffen. Aber auch davon, welche Menschen, welche Freude und welche Leidenschaft hinter dem Kokosöl stecken.

Den Kurzfilm, Infos und Fotos finden Sie auf Youtube oder online unter: <http://www.bioplanete.com/Bio-Kokosol>



Artikelnummer 01020615028	GTIN-Stück  3 445020 205283	GTIN-Verpackung  3 445020 005289	eco-ID 49864	
-------------------------------------	---	--	------------------------	---

Rezept, Zubereitung

Gemüse-Kokos-Wok

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Hokkaidokürbis
- 4 Kartoffeln
- 4 EL BIO PLANÈTE Kokosöl nativ
- 2 TL klein gehackter Estragon
- 1 EL Kokosraspeln
- Salz & Pfeffer nach Belieben

Das Gemüse schälen und in Würfel schneiden. 2 EL Kokosöl in einer Pfanne oder einem Wok erhitzen und das Gemüse vorsichtig unter stetigem Umrühren anbraten.

Die Kokosraspel ohne Fett in einer Pfanne leicht rösten. Anschließend auf das Gemüse 2 EL Kokosöl verteilen und mit den Kokosraspeln bestreuen. Zuletzt mit Estragon, Salz und Pfeffer würzen.

Weitere Rezepte unter www.bioplanete.com

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Das Öl ist besonders hitzebeständig und mit einem Rauchpunkt von 190° C ideal geeignet zum Braten, Backen oder zur Zubereitung im Wok. Mit seinem dezenten Aroma nach frischer Kokosnuss verleiht es sowohl herzhaften Gerichten wie Hähnchen und Thai Curry, aber auch Süßspeisen eine leicht exotische Note. Unter Veganern erfreut es sich einer immer größeren Beliebtheit, z. B. als Brotaufstrich. Das in der Ayurveda bereits seit vielen Jahrhunderten geschätzte Öl ist heute auch als Kosmetikum für Haut und Haar sehr beliebt.

Zubereitung

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

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei Raumtemperatur aufbewahren und vor Licht schützen. Kokosöl ist bei Temperaturen bis ca. 25° C fest.

Allergiehinweise

nicht enthalten, : Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Walnuss

nicht enthalten: Kuhmilcheiweiß, Laktose, Weizen

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohkostqualität ✓



BIO PLANETE
Ölmühle Moog seit 1984

Kokosöl nativ, 0,2l

Der Allrounder für Küche und Kosmetik.



Artikelnummer 01020615028	GTIN-Stück 3 445020 205283	GTIN-Verpackung 3 445020 005289	eco-ID 49864	
-------------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Packungsart.....	Standardgröße
Rohkost Gradangabe.....	40

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	the vegan society

Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Inverkehrbringer.....	Ölmühle Moog GmbH, Klappendorf 2, D-01623 Lommatzsch

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal.....	3367 kJ / 819 kcal
Fett.....	91 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	86 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren.....	4 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren.....	1 g
Kohlenhydrate.....	0 g
davon Zucker.....	0 g
Eiweiß.....	0 g
Salz.....	0 g
Ermittlung der Nährwerte durch.....	Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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