

Kokosfett bio desodoriert

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 erhitzbares, 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](#).

[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

Horst Bode Import-Export GmbH

USt-IdNr.: DE154233667

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
Pekannüsse	Nein
Pistazien	Nein
Roggen	Nein
Haselnüsse	Nein
Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein