

# Bio-Kokosöl-Neutral von Dr. Goerg 1000ml Glas - biokbA (Kokosöl - hitzestabil und geschmacksn)

## Dr. Goerg Bio Kokosöl Neutral – 100% Kokos – Geschmacksneutral – hitzestabil – ideal zum Kochen, Backen, Braten und Frittieren – vegan

*Dr. Goerg Bio-Kokospeisefett heißt nun Dr. Goerg Bio-Kokosöl-Neutral. Es handelt sich lediglich um eine Namensänderung, der Inhalt ist gleich.*

**Dr. Goerg Bio-Kokosöl-Neutral ist ein hitzebeständiges, geschmacks- und geruchsneutrales Kokosfett in Bioqualität.** Durch seine Geschmacksneutralität ist dieses Kokosfett in der warmen Küche vielseitig verwendbar. Es ist ideal für alle, die gerne mit Kokosprodukten braten oder frittieren wollen, ohne dass die Speisen den typischen Kokosgeschmack annehmen. Kaltgepresste Öle haben den Nachteil, dass sie bereits bei geringen Temperaturen Rauch entwickeln. Dies ist bei unserem Bio-Kokosöl nicht der Fall: Dank seines hohen Rauchpunktes von 234 °C kommt es bei der Zubereitung mit diesem Kokosöl nicht zu Raumentwicklung. **Unser Bio-Kokosöl ist die richtige Wahl, wenn man zwar die Hitzebeständigkeit schätzt, den Kokosgeschmack von nativem Kokosöl jedoch vermeiden möchte.**

### Vorteile und Besonderheiten des Kokosöls von Dr. Goerg

1. 100 % reines Kokosöl aus erntefrischen Bio-Kokosnüssen
2. geruchs- und geschmacksneutral
3. hoch erhitzbar (Rauchpunkt bei 234 °C)
4. hoher Gehalt an MCTs und Laurinsäure
5. von Natur aus vegan, gluten-, laktose- und Zusatzstofffrei
6. fair, ehrlich und nachhaltig

**Der wichtigste Unterschied zwischen unserem Premium-Bio-Kokosöl und unserem Premium-Bio-Kokosöl-Neutral liegt darin, dass das Bio-Kokosöl-Neutral geschmacksneutral ist.** Die Geschmacksneutralität wird bei der Herstellung dieses Kokosfetts durch den Prozess der Wasserdampfdesodorierung erreicht. Bei diesem Verfahren wird das Fett mit Wasserdampf durchflutet, welcher die flüchtigen Geschmacks- und Geruchssubstanzen entfernt. Unser Kokosöl wird bevorzugt verwendet, wenn man auf den Kokosgeruch und -geschmack verzichten, aber dennoch von den ernährungsphysiologisch wertvollen Eigenschaften von Kokosnuss Fett profitieren möchte.

### Kokosöl zum Kochen

**Durch die Wasserdampfdesodorierung ist Dr. Goerg Bio-Kokosöl hitzebeständiger als herkömmliche Kokosöle und eignet sich für besonders hohe Temperaturen.** Unser Kokosfett ist mit einem Rauchpunkt von 234 °C hochoerhitzbar und eignet sich zum Kochen, Backen, Braten und Frittieren. Durch den Kontakt mit dem heißen Wasserdampf verliert es seine Rohkostqualität. Diese ist abseits der kalten Küche auch nicht nötig, da die Rohkostqualität bei Zubereitung unter Hitzeeinwirkung sowieso nicht mehr gegeben ist. **Im Gegensatz zu gehärteten oder teilgehärteten Brat- und Backfetten enthält geschmacksneutrales Dr. Goerg Bio-Kokospeisefett keine Transfettsäuren oder Konservierungsstoffe** und ist daher eine hochwertige und beliebte Alternative zu Butter.

### Kokosöl in der Körperpflege

**Trotz der Hitzebehandlung hat unser Bio-Kokosöl einen unverändert hohen Anteil an MCTs und Laurinsäure.** MCTs (mittelkettige Fettsäuren) können von unserem Körper gut aufgenommen werden. Bei einem Mangel an Bauchspeicheldrüsenenzymen erweisen sich MCTs als besonders vorteilhaft, da sie auch ohne die Aufschließung dieser Enzyme verwertet werden können. Die am häufigsten in Kokosfett enthaltene MCT ist Laurinsäure. Genau wie natives Kokosöl stellt unser Kokosfett mit bis zu 40 % Laurinsäure eine der besten Quellen für diese ungesättigte Fettsäure dar. Laurinsäure kann durch seine antibakterielle und antivirale Wirkung Krankheitserreger abtöten. Außerdem schützt es Herz und Gefäße, indem es die Produktion des guten? HDL-Cholesterins anregt.

**Bio-Kokosöl pflegt Lippen, Haut und Haare.** Dieses Kokosöl ist nicht nur zum Verzehr geeignet, sondern kann auch als Naturkosmetik verwendet werden. Der Vorteil gegenüber chemischen Pflegeprodukten: Unser Bio-Kokosfett ist frei von Schadstoffen, Zusatzstoffen, Mineralölen und anderen schädlichen Substanzen. In der äußeren Anwendung erzielt es zum Beispiel als natürlicher Lippenbalsam, Handcreme, Körper- und Massageöl oder Haarmaske gute Erfolge. Dr. Goerg Kokospeisefett in Bioqualität legt sich schützend um Haut und Haare, spendet ihnen Feuchtigkeit und verhindert, dass sie austrocknen.

**Ein besonderer Pluspunkt für Outdoor-Fans: Die in Kokosnüssen enthaltene Laurinsäure hält Zecken fern.** Unser Bio Kokosöl kann problemlos als Zeckenschutz für Menschen und Haustiere verwendet werden. Dafür einfach mit einer kleinen Menge Kokosfett und Wasser eine Emulsion herstellen und diese auf Haut bzw. Fell auftragen. Vorsichtig einreiben.

### Allgemeine Hinweise zu Topfruits Bio Kokosöl Dr Goerg

**Zutaten:** 100 % Bio-Kokosöl aus kontrolliert biologischem Anbau

**Lagerung:** kühl, trocken und lichtgeschützt lagern. Über 24 °C kann sich das Kokosöl verflüssigen. Dies ist ein normaler Vorgang und beeinträchtigt die Qualität nicht.

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Bio-Kokosöl-Neutral von Dr. Goerg 1000ml Glas - biokbA (Kokosöl - hitzestabil und geschmacksn"

## Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	3685 kj
Brennwert kcal	896 kcal
Fett	99.4 g
davon gesättigte Fettsäuren	91.6 g
Kohlenhydrate	<0.5 g
davon Zucker	<0.5 g
Ballaststoffe	<0.1 g
Eiweiß	<0.1 g
Salz	<0.1 g