

Bio-Kokosöl, Topfruits-Biolanka, kaltgepresst - 900ml, Spitzenqualität

Biolanka Bio Kokosöl - kaltgepresst, in veganer Rohkostqualität, natürlich reich an Laurinsäure

Biolanka Kokosöl ist das ideale Öl zum Backen und Braten und passt ideal in eine vitalstoffreiche Ernährung. Das kaltgepresste Öl der Kokosnuss **enthält wertvolle Fettsäuren und bis zu 60% Laurinsäure**. Es wird aus dem Fruchtfleisch sonnengereifter Kokosnüsse aus kontrolliert biologischem Anbau gewonnen. Das natürliche Öl ist **frei von Konservierungsstoffen und Pestiziden und entspricht Rohkostqualität**. Das Bio Kokosöl ist leicht verdaulich, reguliert den Blutfettspiegel und wirkt antimikrobiell, antiviral sowie antimykotisch sowohl von innen wie von außen.

Die Vorteile von Biolanka Kokosöl auf einen Blick

- Laurinsäuregehalt von 49g auf 100g Kokosöl
- Aus vollreifen Kokosnüssen aus kontrolliert biologischem Anbau
- Schnelle und frische Verarbeitung direkt in Sri Lanka
- Anbau und Vermarktung nach Fair Trade Bedingungen

Besonderheiten von Bio Kokosöl in Premiumqualität

Kokosnüsse enthalten viel gesättigte Fettsäuren, besser gesagt mittelkettigen Fettsäuren (MCTs). Im Gegensatz zu unseren Naturprodukten werden industriell hergestellte MCT-Öle mithilfe von Enzymen aus gentechnisch veränderten Mikroorganismen behandelt. Diese spalten die enthaltenen Fette und lassen freie Fettsäuren entstehen, welche anschließend im Rahmen einer Destillation isoliert werden. Die Hauptbestandteile solcher Destillate sind Capryl- und Caprinsäuren, die wertvolle Laurinsäure ist hingegen nur in Spuren vorhanden. Außerdem haben industriell hergestellte MCT Öle aufgrund dieses Prozesses weder Bio- noch Rohkostqualität. **Um Ihren Bedarf an MCTs und insbesondere Laurinsäure zu decken, sind naturreine und kaltgepresste Kokosöle und das [Topfruits MCT Öl](#) deshalb die beste Wahl!** Kokosöl ist auch ungekühlt sehr lange haltbar. Die Optimale Lagertemperatur liegt zwischen 20 und 25 °C. Bei Temperaturen unter 25 °C ist es von fester Konsistenz, ab etwa > 25 °C wird es klar und flüssig, was für eine einfachere Verarbeitung von Vorteil ist.

Wissenswertes zu Biolanka kaltgepresstes Kokosöl

Herstellung von Biolanka Kokosnussöl

Die Herstellung des Biolanka Kokosöls entspringt einem Bio Projekt in Sri Lanka. Vor Ort werden Kokosnüsse auf Plantagen kleinbäuerlicher Kooperationen nachhaltig und mit größter Sorgfalt angebaut und geerntet. Der Produktionsstandort ermöglicht zudem hunderten Familien eine sichere Einnahmequelle. Der Anbau der Früchte erfolgt in Permakultur ähnlichen Mischkulturen. Die Herstellung erfolgt unter höchsten hygienischen Standards zertifiziert nach HACCP. Verarbeitet werden die Nüsse frisch und innerhalb kurzer Zeit ohne Qualitätsverlust. Das schmeckt man. Die reifen Kokosnüsse werden nach der Ernte vor den weiteren Verarbeitungsschritten sorgfältig gereinigt. Anschließend werden sie geschält, geöffnet und das weiße Fruchtfleisch wird entnommen. Dieses Fruchtfleisch wird dann im weiteren Verlauf getrocknet und kalt gepresst. Das Öl wird dann in Gläser gefüllt und verschlossen. Während der gesamten Produktion wird das Kokosnussöl nie über 40 °C erwärmt. So ist eine absolute Rohkostqualität garantiert. Der Prozess der Kokosöl-Herstellung erfolgt ohne lange Lagerungszeiten zwischen den Schritten. Dem Kokosöl werden keine Zusatzstoffe zugesetzt. Zudem kommt, dass es weder gehärtet, teilgehärtet, raffiniert, gebleicht noch desodoriert ist. Bei der Pressung handelt es sich um die erste Kaltpressung.

Verwendungshinweise von Bio Kokosnussöl

Kokosöl ist vielfältig in der gesunden Küche einsetzbar. Es ist ideal für Wokgerichte, zum Kochen, Braten und Backen. Kokosöl ist so hitzestabil, sodass beim starken Erhitzen keine unerwünschten gesundheitlichen Stoffe entstehen. Dies ist oft bei anderen Ölen bzw. Fetten der Fall, wenn diese zu hoch erhitzt werden anfangen zu rauchen. Von bekannten Visagisten wird das natürliche Kokosnussöl zusammen mit Wasser oder Aloe Vera als Feuchtigkeitsemulsion für die Gesichtshaut verwendet. Leicht einmassiert ist es eine feuchtigkeitsspendende und Vitalstoff- Wohltat für die Haut.

Tipps von Kunden für die Verwendung von Kokosöl

Warum ist Kokosöl ein absolutes Lieblingsprodukt?

- perfekt zum Ölziehen
- zur Abrundung des Müslis oder des Frühstücksbreis
- geeignet zum Braten
- hervorragend zur Körper und Gesichtspflege
- für Tiere als Leckerli -> schmeckt und sorgt für schönes Fell
- Hilfe gegen Zecken bei Mensch und Tier
- Kein Vergleich zu gehärteten Pflanzenfetten

Extrem vielseitig in der Küche und im Badezimmer einsetzbar

Kokosöl im Bad und für den Körper

- Ich nutze es morgens zum Ölziehen, da die Inhaltsstoffe den Zähnen und dem Zahnfleisch sehr zugute kommen.
- Vor dem Haarewaschen gönne ich mir manchmal eine leichte Kopfmassage mit dem Kokosöl, damit wird die Kopfhaut sehr geschmeidig und gesund erhalten. Das Öl kann aber auch in die Spitzen des trockenen Haars eingearbeitet werden.
- Im Winter kann man auch die Lippen eincremen, besser als Labello!
- Außerdem lässt sich 1 EL von dem Koksöl gut in Fußbäder dazugeben, um verhornte Stellen an Füßen wieder glatt und weich zu bekommen. Aber nicht mit Badesalz kombinieren, das passt nicht! Entweder oder...

Kokosöl in der Küche

- In der Küche ist das Kokos-Öl wirklich für alles geeignet.
- 1 TL in den Kaffee oder Chai-Latte
- 1 EL in selbstgemachte Smoothies
- zum Anbraten
- einfach mal zwischendurch ein Löffel genascht.
- Soll übrigens auch gegen Darmpilze helfen, eine wohlschmeckendere Darmkur kann man sich kaum vorstellen....

Allgemeine Informationen zu Biolanka Bio Kokosöl

Zutaten: 100 % Kokosöl*, kaltgepresst - **aus kontrolliert biologischem Anbau*

Lagerung: Kühl, trocken und dunkel, in dicht schließendem Behälter

Verpackung: Glas

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Bio-Kokosöl, Topfruits-Biolanka, kaltgepresst - 900ml, Spitzenqualität"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	3700 kj
Brennwert kcal	884 kcal
Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	94 g