Bio-Kokosöl von Dr. Goerg, Bio kbA, 1000 ml Glas, kaltgepresst aus frischem Kokosmark

Bio-Kokosöl von Dr. Goerg - Bio kbA - 1000ml Glas - kaltgepresst aus frischem Kokosmark - vegan

Unser Premium Bio-Kokosöl aus frischem Kokosfruchtfleisch ist in erster Kaltpressung unter 38 °C gepresst. Die Basis für das hochwertige Kokosöl Dr Goerg bilden sonnengereifte Bio-Kokosnüsse. Es ist reich an Vitalstoffen und fördert Wohlbefinden und gutes Aussehen. Denn das tropische Öl ist nicht nur in der Küche vielseitig verwendbar, sondern kann auch für die ein oder andere Kosmetikbehandlung eingesetzt werden. Kaltgepresstes Kokosöl von Dr Goerg ist besonders hoch erhitzbar, weshalb es sich sowohl zum Kochen und Braten als auch zum Backen oder Frittieren eignet. Der Grund hierfür sind die gesättigten Fettsäuren, welche das Kokosöl von Natur aus enthält. Je mehr ein Öl davon besitzt, desto höher ist der Rauchpunkt. Hauptsächlich handelt es sich bei den gesättigten Fettsäuren um mittelkettige Fettsäuren, sogenannte MCTs (medium chain triglycerides). Diese verleihen dem Kokosöl seine außergewöhnlichen Eigenschaften. Kokosöl kaltgepresst hat einen leckeren und frischen Kokosnuss-Geschmack. Daneben kann das Kokosöl helfen, die Aufnahme fettlöslicher Vitamine und einiger Mineralien zu verbessern. Es ist also kein Wunder, dass Kokosöl schon seit jeher im asiatischen Raum als Schönheits- und Pflegemittel eingesetzt wird. So schätzt man in Asien traditionell das Kokosöl für die ausgewogene Ernährung sowie die äußere Anwendung.

Kokosöl

Vorteile von Topfruits Bio Kokosöl kaltgepresst auf einen Blick

- **Rohkostqualität:** Schonend kaltgepresst bei maximal 38 °C für vollen Nährstofferhalt.
- **Hoher Laurinsäuregehalt:** Enthält über 50 % der wertvollen mittelkettigen Fettsäure Laurinsäure.
- **Naturrein:** Nicht raffiniert, nicht desodoriert, nicht gehärtet und nicht gebleicht.
- **Vielseitig verwendbar:** Ideal zum Kochen und Braten, da hoch erhitzbar. Geeignet für Haut- und Haarpflege sowie für Tiere.

Natives Kokosöl als idealer MCT - Lieferant

Kokosnüsse sind reich an mittelkettigen Fettsäuren (MCTs). Sie werden durch unsere Leber zu Ketonen verstoffwechselt und stellen eine leicht verträgliche Energiequelle für unsere Zellen dar. Besonders vorteilhaft sind MCTs bei einem Mangel an Bauchspeicheldrüsenenzymen, da sie auch ohne die Aufschließung dieser Enzyme verwertet werden können. Natives Kokosöl besteht zu über 50 % aus Laurinsäure, der MCT mit dem größten ernährungsphysiologischen Mehrwert. 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 diese MCT-Öle aufgrund dieses Prozesses weder Bio- noch Rohkostqualität. **Um Ihren Bedarf an MCTs und insbesondere Laurinsäure zu decken, sind naturreine und kaltgepresste Kokosöle wie Kokosöl von Dr Goerg deshalb die beste Wahl!**

Kokosöl kaltgepresst von Dr Goerg Anwendungen - ein Öl für alle Fälle!

Premium-Kokosöl aus erntefrischen, sonnengereiften Kokosnüssen ist nicht nur unübertrefflich im Geschmack und Nährstoffgehalt, es ist auch vielfältig verwendbar. Ob Kochen, Backen, Braten oder Frittieren – in der Küche ist kaltgepresstes Kokosöl Dr Goerg ein echtes Multitalent. Aber auch für Tiere oder für die Körperpflege eignet sich das Öl hervorragend.

Kaltgepresstes Kokosöl zum Kochen

Unser naturreines Kokosöl Dr Goerg in Rohkostqualität eignet sich zum Kochen, Backen und Braten und ist für die gesunde Küche unentbehrlich. Es ist reich an lebenswichtigen Mineralien und Vitaminen und hat einen Laurinsäure-Gehalt von über 50 %. Verfeinern Sie mit dem Öl Suppen, Eis, asiatische Gerichte und Getränke. Selbstgebackenem Brot, Keksen, Müslis, Frühstücksbreis oder Granola-Mischungen können Sie ebenfalls mit kaltgepresstem Kokosöl Dr Goerg einen exotischen Kokos-Geschmack verleihen. Nutzen Sie es als gesunden Butterersatz oder nehmen Sie zu jeder Mahlzeit einen Tee- oder Esslöffel als Nahrungsergänzung zu sich. Auch für eine Ölkur, ayurvedisches Ölziehen oder als Diätbegleitung eignet es sich ideal. Selbst in Ihren Kaffee, Chai-Latte oder Ihren Smoothie können Sie 1 Esslöffel geben. Verwendungsideen für unser kaltgepresstes Kokosöl von Dr Goerg finden Sie unter dem Reiter "Rezepte".

Rezept mit Kokosöl kaltgepresst: Kokos-Karotten-Smoothie

Zutaten für 2 Portionen:



- 250 ml Kokosmilch zum Trinken
- 20 g Chiasamen
- 200 g Karotten
- 3 Bananen
- 200 ml Orangensaft
- ½ TL Ingwerpulver
- 1 EL kaltgepresstes Kokosöl Dr Goerg
- Saft einer halben Zitrone

Zubereitung:

Chiasamen in die Kokosmilch geben und ca. 1 Stunde quellen lassen. Karotten schälen und in kleinere Stücke teilen. Bananen schälen und ebenfalls in Stücke schneiden. Karotten- und Bananenstücke, Orangensaft, Zitronensaft, Kokosöl und Ingwerpulver in einen Mixer geben und alles gut mixen. Chia-Kokosmilch-Gemisch dazugeben und am besten mit einem Schneebesen unterrühren. Den Smoothie in 2 Gläser umfüllen und genießen.

Kokosöl kaltgepresst in der Körperpflege

kokosoel-dr-goerg-hautpflege

Mit dem erntefrischen, kaltgepressten Kokosöl von Dr Goerg können Sie Ihren gesamten Körper rundum verwöhnen! Es regeneriert die Haare und macht sie glänzend und geschmeidig. Als Gesichtspflege entspannt und erfrischt es die Haut und nach der Rasur kann es die Haut beruhigen. Sportler nutzen es zum Einreiben und versorgen so den Körper mit mittelkettig gesättigten Fettsäuren. Als Körper- oder Massageöl schenkt das Kokosöl kaltgepresst Ihnen ein sinnliches Wohlfühlerlebnis und als Zutat in Körperpeelings hilft es, abgestorbene Hautzellen zu entfernen.

Rezepttipp: Zucker-Peeling mit Kokosöl

Für das Peeling einfach 200 g Kokosöl von Dr Goerg mit 100 g braunem Zucker und 50 g Honig vermischen. Für ein leichteres Vermengen kann das Kokosöl zuvor leicht erwärmt werden.

Topfruits Kokosöl für Tiere

Auch für Tiere ist das Dr. Goerg Kokosöl kaltgepresst eine reine Wohltat. Hunde, Pferde und Katzen können Sie damit vor Zecken schützen. Wenn Sie Pferde täglich mit dem Öl massieren, hält es Kriebelmücken, Bremsen und andere Insekten fern, und vom Sommerekzem befallene Hautstellen werden wieder glatt und weich. Pferde lieben diese Massagen! Hunden als Leckerlies gegeben sorgt das Kokosöl kaltgepresst für ein schönes Fell.

Kaltgepresstes Kokosöl ist extrem vielseitig einsetzbar – einige Kundenstimmen

- 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.
- Im Winter kann man auch die Lippen eincremen, viel besser als Labello!
- Außerdem lässt sich 1 EL von dem Koksöl gut in Fußbäder zugeben, um verhornte Stellen an Füßen wieder glatt und weich zu bekommen. Aber nicht mit Badesalz kombinieren, das passt nicht! Entweder oder...
- "Soll übrigens auch gegen Darmpilze helfen, eine wohlschmeckendere Darmkur kann man sich kaum vorstellen....

Wie wird kaltgepresstes Kokosöl Dr Goerg hergestellt?

Topfruits Kokosöl von Dr Goerg zeichnet sich durch seine **Erntefrische** aus. Denn hier werden die jungen, grünen Bio-Kokosnüsse besonders früh und schonend von Hand geerntet. Die **Weiterverarbeitung erfolgt innerhalb von 72 Stunden**, sodass alle wertvollen Inhaltsstoffe sowie das typische Aroma erhalten bleiben. Durch diese schnelle Verarbeitung erhält das Kokosöl Dr Goerg echte **Premium-Qualität**, denn so können Verunreinigungen und enzymatische Fruchtfleisch-Veränderungen durch eine zu lange Lagerung der Kokosnüsse (wie es bei anderen Produkten der Fall sein kann) ausgeschlossen werden.

Nach der Ernte wird die Frucht geöffnet, von Hand geschält und zerstückelt. Anschließend werden die Stücke in

einem schonenden Prozess getrocknet. Nach der Trocknung wird das Kokosnuss-Fruchtfleisch direkt bei maximal 38 °C gepresst. Durch die niedrige Temperatur beim Pressen bleiben alle wertvollen Nährstoffe erhalten. Selbstverständlich wird das ÖL bei der Pressung weder raffiniert, gebleicht oder desodoriert. Mit Topfruits Kokosöl von Dr Goerg kaufen Sie ein echtes Qualitätsprodukt!

Was bedeutet die gelbliche Farbe weiter unten im Glas, die man manchmal beim kaltgepressten Kokosöl sieht?

Kokosfett gelblich unten im Glas das ist ein Teil Kokosmus

Kokosöl wird aus dem frisch gemahlenen Mark der Kokosnuss kalt gepresst. Im Gegensatz zu raffiniertem industriellem Kokosfett, welches raffiniert und deshalb durch und durch weiß ist, handelt es sich bei dem wertvolleren, kalt gepressten Kokosöl, welches Sie bei Topfruits kaufen, um ein reines Naturprodukt. **Der gelbliche Satz, welchen man weiter unten im Glas teilweise erkennen kann, ist ein kleiner Anteil von dem Mark, aus dem das Öl gepresst wird und der sich nach Abfüllen der Gläser unvermeidlich in geringer Menge unten im Glas absetzt (siehe links im Bild).** Das gemahlene Mark, auch Kokosmus genannt, welches Sie auch hier im Shop kaufen können, ist in der Farbe leicht gelb. Sie sehen dieses rechts im Bild. Sie müssen sich wegen der gelblichen Anteile also keinerlei Sorgen machen.

Allgemeine Hinweise zu Topfruits Kokosöl kaltgepresst von Dr Goerg

Zutaten: 100 % reines 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.

Leckere Rezepte mit Dr. Goerg Kokosöl kaltgepresst von Topfruits

Nuss-Granola mit Kokosöl Dr. Goerg

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 200 g Haferflocken
- 30 g Walnusskerne
- 30 g Cashewkerne
- 30 g Haselnüsse
- 20 g Sonnenblumenkerne
- 20 g Kürbiskerne
- 20 g Kokosraspel
- 80 g Honig oder Agavendicksaft
- 40 g kaltgepresstes Kokosöl Dr. Goerg
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Ofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Die Zutaten in eine große Schüssel geben und alles miteinander vermischen. Anschließend die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gleichmäßig verteilen. Das Nuss-Granola ca. 20 bis 25 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun backen. Das Blech aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen. Umgefüllt in einen luftdichten Behälter hält sich das Granola-Müsli etwa 2 Wochen. Nach Belieben können nach dem Backen noch getrocknete Früchte untergemischt werden.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Bio-Kokosöl von Dr. Goerg, Bio kbA, 1000 ml Glas, kaltgepresst aus frischem Kokosmark"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	3693 kj
Brennwert kcal	898 kcal
Fett	99.6 g
davon gesättigte Fettsäuren	93,9 g
Kohlenhydrate	<0.5 g
davon Zucker	<0.5 g
Eiweiß	<0.5 g
Salz	<0.01 g