

Kokosöl Naturland Fair

Durchschnittlicher Energie- und Nährstoffgehalt von 100 g

Energie	3700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	92 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	6,5 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,5 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g
Laurinsäure	49.5 – 51.0 g

Genießen Sie unsere Produkte im Rahmen einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung.

Bei unseren Produkten handelt es sich um Naturprodukte, die in ihrer Zusammensetzung natürlichen Schwankungen unterliegen. Bei den Angaben handelt es sich um typische Mittelwerte.

Zutaten

Kokosöl aus kontrolliert biologischem Anbau, Naturland Fair zertifiziert (100 %)

Lagerhinweis

Lichtgeschützt und dunkel, aber nicht im Kühlschrank aufbewahren. Nach dem Öffnen zügig verbrauchen.

Haltbarkeit

15 - 18 Monate

Botanischer Name: cocos nucifera L.

Bio-Kokosöl sollte dunkel, trocken und vor Licht geschützt bei Temperaturen von 10-20°C aufbewahrt werden. Unter optimalen Bedingungen hält es bis zu 18 Monate.

Fettsäurezusammensetzung des nativen Kokosöles:

6:0 Capronsäure 0,8 %

8:0 Caprylsäure 10,1 %

bezeichnet.

10:0 Caprinsäure 5,9 %

12:0 Laurinsäure 49,1 %

14:0 Myristinsäure 19,5 %

16:0 Palmitinsäure 7,5 %

18:0 Stearinsäure 2,6 %

18:1 Ölsäure 4,7 %

18:2 Linolsäure 0,7 %

Capron-, Capry- und Caprinsäure werden auch als mittelkettige Fettsäuren (**M**iddle **C**hain **T**riglyceride) sog. MCTs bezeichnet.

Auch die Laurinsäure wird mitunter dazu gezählt. In der Summe ergibt sich dann ein Gehalt von ca. 68% MCTs.

Fettsäuren-Diagramm

gesättigte Fettsäuren	92 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	6,5 g
zweifach ungesättigte Fettsäuren (Omega-6)	1,5 g
dreifach ungesättigte Fettsäuren (Omega-3)	0 g



Die angegebenen Werte sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen biologischen Schwankungen, da die Fettsäurezusammensetzung vom Klima, den Bodenverhältnissen und dem Reifegrad abhängt.