



# Kokosfett

100% reines Kokosfett  
für die feine Küche

**CleanLabel**  
Produkt

- ✓ zum Braten, für feine Glasuren und Fondue
- ✓ geschmacksneutral
- ✓ hoch erhitzbar und wasserfrei
- ✓ ohne Kühlung haltbar
- ✓ von Natur aus laktosefrei und vegan





## Herstellung

Kokosfett oder auch Kokosöl genannt, wird aus dem Fruchtfleisch von Kokosnüssen gewonnen. Cuisine d'Or Kokosfett ist von natur aus laktosefrei und deshalb für die vegane Küche geeignet. Cuisine d'Or Kokosfett ist besonders bekömmlich, da es ungehärtet ist und viele kurz- und mittelkettige Fettsäuren enthalten sind. Cuisine d'Or Kokosfett zeichnet sich durch seinen neutralen Geschmack, einen zarten Schmelz und seine umfangreichen Einsatzmöglichkeiten aus.

## Anwendung

Cuisine d'Or Kokosfett eignet sich besonders gut zum Braten, Backen, Frittieren und zum Fondue. Auch beim Verfeinern von Glasuren und bei der Herstellung von Eiskonfekt kommt der zarte Schmelz besonders zum Tragen.

Zutaten:	ungehärtetes Kokosfett
Fettgehalt:	min. 99,8%
Geruch / Geschmack:	neutral
Konsistenz:	fest
Schmelzbereich:	24 °C - 27 °C
Aussehen und Farbe:	weiß
Rauchpunkt:	210 °C
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate ab Herstellung
Restlaufzeit:	6 Monate ab Anlieferung
Verkaufseinheit:	8 kg Karton = 32 x 250 g
Verp.material:	HDPE
Verp. Art:	Folienverpackt (Metallfolie)
EAN-Nummer:	4003640001945
Artikelnummer:	6191
Palette:	7 Lagen mit 12 Karton = 84 Karton = 672 kg
Lagerung:	6-15°C, trocken und lichtgeschützt lagern

Nährwerte je 100 g	
Energie kJ / kcal 3700 kJ / 900 kcal	
Fett	99,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	91,0 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	7,0 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	2,0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

## weitere Eigenschaften oder Diäthinweise

Rohkostqualität	nein
Vegan	ja
Vegetarisch	ja
Zöliakie:	ja
Lacto-Vegetariern:	ja
Laktoseintoleranz:	ja
Halal:	ja
Koscher:	ja



**SAUMWEBER**

A. Saumweber GmbH  
Emil-Geis-Straße 3-7  
81379 München - Germany  
Tel. +49 (0)89 74 21 61-0  
Fax +49 (0)89 74 21 61-13  
info@saumweber.biz  
www.saumweber.biz