

Artikelnummer 01020615028	GTIN-Stück  3 445020 205283	GTIN-Verpackung  3 445020 005289	eco-ID 49864	
-------------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

BIO PLANÈTE



Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft, the vegan society



Verzehrsempfehlung

Zum Braten geeignet.



Nährwertpflicht

Pflicht

Allgemeines

Kokosöl nativ - naturbelassen & hoch erhitzbar.
Natives Bio-Kokosnussöl für vielseitige Anwendungen.

Das vielseitig verwendbare Kokosöl nativ hat bei BIO PLANÈTE eine lange Tradition: Als einer der ersten Hersteller haben wir bereits 2006 hochwertiges natives Kokosöl philippinischer Herkunft im Naturkostfachhandel angeboten.

Unser Kokosöl wird erntefrisch aus dem Fruchtfleisch vollreifer Bio-Kokosnüsse kaltgepresst. Das Öl ist naturbelassen und weder gebleicht, gehärtet noch desodoriert. Der Anbau der Kokosnüsse und die Verarbeitung erfolgen nach strengen Bio-Standards.

Unser Ziel ist es, den ökologischen Fußabdruck bei der Herstellung unserer Öle so weit wie möglich zu minimieren. Für BIO PLANÈTE ist das ein permanenter Prozess mit vielen kleinen Schritten, das wird am Beispiel Kokosöl besonders deutlich. Neben einem neuen, nachhaltigeren Verpackungsdesign unserer Kokosgläser weist das »OFT LÄNGER GUT«-Label von Too Good To Go darauf hin Lebensmittelverschwendung vorzubeugen.

Besonderheiten

BIO PLANÈTE hat bereits 2006 als eine der ersten Ölmöhlen natives Bio-Kokosöl auf den deutschen Markt gebracht. Damals war keineswegs abzusehen, dass sich daraus ein solcher Trend entwickeln würde. Aber Judith Moog war überzeugt von diesem Produkt. Das 10-jährige Jubiläum und das Interesse der Verbraucher nahm die Ölmühle Moog zum Anlass, Händler und Verbraucher mit auf eine Reise auf die Philippinen zu nehmen.

In einem Kurzfilm kann man hautnah miterleben, wie die biologischen Kokosnüsse angebaut, geerntet und zu Kokosöl verarbeitet werden und sich selbst einen Eindruck von den Lebens- und Arbeitsbedingungen vor Ort verschaffen. Aber auch davon, welche Menschen, welche Freude und welche Leidenschaft hinter dem Kokosöl stecken.

Den Kurzfilm, Infos und Fotos finden Sie auf Youtube oder online unter: <http://www.bioplanete.com/Bio-Kokosol>

Kurzbeschreibung

BIO PLANÈTE Kokosöl stammt zum größten Teil aus einem Projekt auf den südphilippinischen Inseln. In dem von Generation zu Generation weitergegebenen Familienbetrieb werden die Kokospalmen in nachhaltiger Mischkultur mit Bananenstauden angebaut. Dafür erfolgt keine Waldrodung.



Artikelnummer 01020615028	GTIN-Stück  3 445020 205283	GTIN-Verpackung  3 445020 005289	eco-ID 49864	
-------------------------------------	---	--	------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Das Öl ist besonders hitzebeständig und mit einem Rauchpunkt von 190° C ideal geeignet zum Braten, Backen oder zur Zubereitung im Wok. Mit seinem dezenten Aroma nach frischer Kokosnuss verleiht es sowohl herzhaften Gerichten wie Hähnchen und Thai Curry, aber auch Süßspeisen eine leicht exotische Note. Unter Veganern erfreut es sich einer immer größeren Beliebtheit, z. B. als Brotaufstrich. Das in der Ayurveda bereits seit vielen Jahrhunderten geschätzte Öl ist heute auch als Kosmetikum für Haut und Haar sehr beliebt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Optimale Lagertemperatur zwischen 15 und 25°C. Vor Licht schützen. Kokosöl ist bei Temperaturen bis ca. 25° C fest.

Zubereitung

Gut erhitzbar. Nicht über den Rauchpunkt erhitzen. Zum Schmelzen ins warme Wasserbad stellen.

Rezept, Zubereitung

Gemüse-Kokos-Wok

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Hokkaidokürbis
- 4 Kartoffeln
- 4 EL BIO PLANÈTE Kokosöl nativ
- 2 TL klein gehackter Estragon
- 1 EL Kokosraspeln
- Salz & Pfeffer nach Belieben

Das Gemüse schälen und in Würfel schneiden. 2 EL Kokosöl in einer Pfanne oder einem Wok erhitzen und das Gemüse vorsichtig unter stetigem Umrühren anbraten.

Die Kokosraspel ohne Fett in einer Pfanne leicht rösten. Anschließend auf das Gemüse 2 EL Kokosöl verteilen und mit den Kokosraspeln bestreuen. Zuletzt mit Estragon, Salz und Pfeffer würzen.

Weitere Rezepte unter www.bioplanete.com

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Philippinen, Diverse Länder

Zutatenlegende Data NatuRe

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Konventionelle Zutaten

nein

Neuanzeige Großhandel

2006-09-08

Artikelnummer 01020615028	GTIN-Stück  3 445020 205283	GTIN-Verpackung  3 445020 005289	eco-ID 49864	
-------------------------------------	---	--	------------------------	---

Neuanzeige Verbraucher

2006-09-08

Neuanzeige Einzelhandel

2006-09-08

Allergiehinweise

nicht enthalten: Weizen, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Walnuss, Kuhmilchweiß, Laktose

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohkostqualität ✓

Weitere Bezeichnungen

Artikelart normaler Artikel
 Produktname mittellang Kokosöl nativ
 Regaltext Kokosöl nativ

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status Lebensmittel
 Saisonartikel nein
 Gesüßt nein
 Triebmittel vorhanden nein
 Packungsart Standardgröße
 Rohkost Gradangabe 40

Sonstiges

IK Kürzel EG
 Zutaten auf Etikett ja
 Volldeklariertes Etikett ja
 E-Nummern nein

Qualität

Bio-Erzeugnis ja
 Staatliche Siegel Bio-Siegel, EU Bio-Logo
 Länderzusatz des EU-Logos Nicht EU Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006
 Weitere Qualitätskriterien und Labels the vegan society

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
 Rechtliche Bezeichnung des Produkts Kokosöl nativ
 Inverkehrbringer Ölmühle Moog GmbH, Klappendorf 1, D-01623 Lommatzsch;
 Kontakt@bioplanete.com
 E-Mail Inverkehrbringer Kontakt@bioplanete.com



BIO PLANETE
Ölmühle Moog seit 1984

Kokosöl nativ, 0,2l

Der Allrounder für Küche und Kosmetik.



Artikelnummer 01020615028	GTIN-Stück  3 445020 205283	GTIN-Verpackung  3 445020 005289	eco-ID 49864	
-------------------------------------	---	--	------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal	3441 kJ / 837 kcal
Fett	93 g
davon gesättigte Fettsäuren	88 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,00 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Wiegeartikel	nein
Aktuell Bestellbar	ja
Bestellbar Stück	nein
GTIN VE auf Ware	ja
GTIN Stück vorhanden	ja
Verpackungsart	Schraubglas
Verpackungsmaterial	Glas

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Breite	82 mm
Tiefe	82 mm
Höhe	69 mm
Bruttogewicht	0,358 kg
Füllgewicht	0,184 kg

Angaben zur VPE1 (Verpackungseinheit / Gebinde)

Bestellbar VPE1	ja
Gibt es einen GTIN VPE1	ja
EAN VPE1 auf Ware	ja
Anzahl der Stücke in VPE1	6 St
Verpackungsart	Karton
Verpackungsmaterial	Pappe

Maße und Gewichte der VPE1

Breite	181 mm
Tiefe	265 mm
Höhe	78 mm
Bruttogewicht	2,244 kg
Gewicht Umverpackung VPE1	0,108 kg

Artikelnummer 01020615028	GTIN-Stück  3 445020 205283	GTIN-Verpackung  3 445020 005289	eco-ID 49864	
-------------------------------------	---	--	------------------------	---

Angaben zur Palette

Palettenart	1/1 EURO-Palette
Palette Bedingungen	Kein Tausch, keine Rückgabe
Breite Palette	800 mm
Tiefe Palette	1200 mm
Höhe der unbeladenen Palette	144 mm
Höhe Palette	930 mm
VPE1 / Lage	17
Lagen VPE1 / Palette	10
VPE1 / Palette	170
Höhe Lage	78 mm

Preise und Konditionen

MwSt-Satz Deutschland	7 %
MwSt-Satz Österreich	10 %
Grundpreispflichtig	ja
Grundpreiseinheit	l
Grundpreisfaktor	5
Verbrauchssteuerrelevant	nein
Pfand	nein

Infos für den Handel (B2B)

MHD oder Verbrauchsdatumspflicht	ja
Frischedatumsart	MHD auf der Verpackung
Temperaturgeführt	nein
Lagerung max	22 °C
Intrastat-Nr.	15131191

Sortimentsrichtlinien BNN

erfüllt Sortimentsrichtlinien BNN	ja
-----------------------------------	----

Entsorgung

Lizenzpflicht (DE)	ja
Lizenzgebühr abgeführt	ja
Verpackungsregister Registrierungsnummer	DE3832018980660
Lizenzpflicht (AT)	ja
Lizenzgebühr abgeführt AT	ja

Data NatuRe

Warengruppe nach Branchenstandard	02110200
Data NatuRe	ja
Bio-ID	558884a2-fbe0-40bf-9abe-e5d8e2cc8b20