

BIO-Kokosfett/Öl, ungehärtet

Viele kennen Kokosfett/Öl bislang nur als desodoriertes geschmackloses Bratfett, bekannt als "Plattenfett". Das ist nun vorbei!

Natives Kokosfett/Öl, auch VIRGIN COCONUT OIL genannt, ist *nicht* gebleicht, desodoriert, gehärtet oder raffiniert, sondern bleibt naturbelassen und behält somit seine natürlichen Inhaltsstoffe. Der milde Kokosduft und Geschmack bleibt erhalten. Bio-Kokosfett/Öl ist ein reines, naturbelassenes Produkt, das aus kontrolliert biologisch angebauten Kokosnüssen (INCI: Cocos nucifera L.) mechanisch, d.h. durch kalte Pressung gewonnen und nur filtriert wird. Bio-Kokosöl unterscheidet sich von anderen pflanzlichen Ölen dadurch, daß es überwiegend aus gesättigten Fettsäureglyceriden besteht und daher sehr oxidationsstabil und lange haltbar ist. Bei Temperaturen unter 24 °C erstarrt es zu einem festen Fett, im Sommer wird das ungehärtete Kokosfett flüssig – bestens bekannt dann als Kokosöl.

Unser natives Kokosfett/Öl schmeckt wie frisch aus der Kokosnuß gepresst. Es ist hochoverhitzbar und eignet sich hervorragend zum Anbraten, Backen, Dünsten, Dämpfen.... Es hat einen lieblich-süßen, leichten Duft nach Kokosnuss – ideal also für süsse wie auch pikante Gerichte.

Es ist auch eine gesunde Alternative zu Butter und Margarine, denn es enthält weder Cholesterin noch Trans-Fettsäuren.

Fettsäurezusammensetzung:

6:0 Capronsäure 0,8 %
8:0 Caprylsäure 9,2 %
10:0 Caprinsäure 6,3 %
12:0 Laurinsäure 45,0 %
14:0 Myristinsäure 20,8 %
16:0 Palmitinsäure 8,5 %
18:0 Stearinsäure 2,3 %
18:1 Ölsäure 6,4 %
18:2 Linolsäure 1,5 %

(Die angegebenen Werte sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen biologischen Schwankungen, da die Fettzusammensetzung vom Klima, den Bodenverhältnissen und dem Reifegrad abhängen.)

Kosmetische Anwendung

Auch für ayurvedische Anwendungen und zur Körperpflege eignet sich dieses vorzügliche native Kokosfett/Öl bestens.

Bio-Kokosfett/Öl wird in kosmetischen, ayurvedischen und pharmazeutischen Präparaten als Salbengrundlage verwendet. Auch als Massageöl ist es gut geeignet, da es nur langsam in die Haut einzieht und für eine gute Griffigkeit während der Massage sorgt. Mit seinem typischen arteigenen Geruch und Geschmack unterscheidet sich natives von raffiniertem Kokosöl. Letzteres wird durch Lösungsmittlextraktion gewonnen und chemisch raffiniert.

Natives Kokosöl (VCO) wird auch zur Pflegekur von glanzlosem und brüchig-trockenem Haar empfohlen. Direkt nach der Haarwäsche verreibt man in den Handflächen ein pfenniggroßes Stück des nativen Kokosöles in den noch feuchtwarmen Haaren und lässt es über mehrere Stunden, oder auch über Nacht einwirken. Das Haar erhält hierdurch einen samtigen Glanz und seine natürliche Elastizität und Geschmeidigkeit zurück, ohne zu verkleben.

Auch gut zur Behandlung trockener und juckender Kopfhaut.

Kosten

1 kg natives Kokosfett/Öl CHF 39.-

Maria Schelbert

Ernährungsberaterin
Diätistin

Im Haus der Homöopathie
Steinhauserstrasse 51
CH-6300 Zug

Tel.: 041 740 55 15
www.bewusstessen.ch
info@bewusstessen.ch