Premium Bio-Kokosmus

500.0 Gramm (g) , Glas

Artikelnummer Inverkehrbringer CM500

Bio-ID: b61b7adb-5d61-4995-964e-cd5aa54f67ca

GTIN Artikel
4260213390060

GTIN VPE 1
4260213390190

Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels	Premium Bio-Kokosmus, 500 g
Öko-Kontrollstellennummer	DE-ÖKO-001 (Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH)
Herkunft EU Bio Logo	Nicht-EU-Landwirtschaft
Qualität & Zertifizierung	Deutsches staatliches Bio-Siegel, EU Bio-Siegel

Produktbeschreibung lang:

Hier darf nur eines rein: das Fruchtfleisch erntefrischer Kokosnüsse! Deshalb ist das Bio-Kokosmus von Dr. Goerg ein unverfälschtes Vergnügen. Es bietet Genuss ohne Grenzen … und vor allem ohne jede Zusätze. Daher schmeckt es auch wie frisch von der Kokospalme und schenkt Ihren Gerichten einen unvergleichlich milden Tropentouch. Das rohköstliche Premium-Bio-Kokosmus schmeckt pur, kalt und warm. Nur das Anbraten sollten Sie lieber unserem Premium Bio-Kokosöl überlassen, da es hitzebeständiger ist. Probieren Sie das Premium Bio-Kokosmus doch mal auf einer Scheibe Brot – so wird jede Stulle zum exotischen Highlight. Oder adeln Sie Vanilleeis mit Kokosmus und Früchten. Bitte mehr davon! Verfeinern Sie mit dem Premium Bio-Kokosmus von Dr. Goerg Ihre Desserts, Wok- und Pfannengerichte, Michshakes, Smoothies und Getränke, Saucen, Currys und Suppen.

Dieses Datenblatt wurde automatisch von DATA NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.

Zutaten

Zutatenverzeichnis:
100% reines Kokosmus aus kontrolliert biologischem Anbau

Zutatenlegende	*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die Rohstoffe des Artikels stammen (Ursprung der Hauptzutaten)	Philippinen
Wechselnde Ursprungsländer	Nein

Ernährungshinweise

Vegan	Ja
Vegetarisch	Ja
Rohkost	Nein
Ohne Schweinefleisch	Ja
Ohne Rindfleisch	Ja
Koscher	Ja

Inhaltsstoffe & Produkthinweise

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise	Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Freitext:
Lagern Sie das Kokosmus bitte verschlossen bei Raumtemperatur und vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung. Unter 24°C verfestigt sich das Mus. Die Qualität wird dadurch nicht beeinträchtigt. In einem Wasserbad lässt sich das Kokosmus ohne Qualitätsminderung wieder verflüssigen

Dieses Datenblatt wurde automatisch von DATA NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.

Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:
Die Liste der Gerichte, die Sie damit verfeinern können, ist lang: Auf der deftigen Seite harmoniert das Mus gut mit Suppen, Saucen, Dips, Currys und asiatischen Gerichten. Auch für den süßen Zahn hat es einiges zu bieten: Überziehen Sie einen Obstsalat aus tropischen Früchten wie Mango, Ananas, Maracuja oder Papaya mit etwas Kokosmus – sinnlicher geht's nicht! Natürlich passt das Kokosnussmus auch wunderbar zu Desserts, Backwaren, Süßspeisen, Eis oder fruchtigen Smoothies. In tropischen Getränken oder als Brotaufstrich macht es ebenfalls eine schmackhafte Figur. Da das Kokosmus erst ab 24°C streichfähig wird, erwärmen Sie das Glas am besten kurz im Wasserbad oder nahe der Heizung. Schon geringe Mengen Mus bringen maximalen Geschmack! Verwenden Sie zum Anbraten das Dr. Goerg-Bio-Kokosöl, denn das Bio-Kokosmus eignet sich nicht zum Braten, da es nicht sehr hitzebeständig ist. Sonst können Sie jedoch getrost alles damit machen, was Ihnen schmeckt!

Von verpflichtenden Nährwertdeklaration ausgenommen ..... Nein

Bezugsgröße	100 g
Energie / Brennwert kJ	2787 kJ
Energie / Brennwert kcal	677 kcal
Fett	64.6 g
Davon gesättigte Fettsäuren	60.8 g
Kohlenhydrate	7.7 g
Davon Zucker	7.4 g
Ballaststoffe	17.3 g
Eiweiß	7.6 g
Salz	< 0.1 g

Dieses Datenblatt wurde automatisch von DATA NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Pfandpflicht Artikel Deutschland	kein Pfand
Pfandpflicht Artikel Österreich	kein Pfand

Produzent & Inverkehrbringer

Name	Dr. Goerg GmbH
Straße	Geschwister-Scholl-Straße 25
PLZ	56410
Ort	Montabaur

Dieses Datenblatt wurde automatisch von DATA NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.

Premium Bio-Kokosmus

500.0 Gramm (g) , Glas

Artikelnummer Inverkehrbringer CM500

Bio-ID: b61b7adb-5d61-4995-964e-cd5aa54f67ca

GTIN Artikel
4260213390060

GTIN VPE 1
4260213390190

Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels	Premium Bio-Kokosmus, 500 g
Öko-Kontrollstellennummer	DE-ÖKO-001 (Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH)
Herkunft EU Bio Logo	Nicht-EU-Landwirtschaft
Qualität & Zertifizierung	Deutsches staatliches Bio-Siegel, EU Bio-Siegel

Produktbeschreibung lang:

Hier darf nur eines rein: das Fruchtfleisch erntefrischer Kokosnüsse! Deshalb ist das Bio-Kokosmus von Dr. Goerg ein unverfälschtes Vergnügen. Es bietet Genuss ohne Grenzen … und vor allem ohne jede Zusätze. Daher schmeckt es auch wie frisch von der Kokospalme und schenkt Ihren Gerichten einen unvergleichlich milden Tropentouch. Das rohköstliche Premium-Bio-Kokosmus schmeckt pur, kalt und warm. Nur das Anbraten sollten Sie lieber unserem Premium Bio-Kokosöl überlassen, da es hitzebeständiger ist. Probieren Sie das Premium Bio-Kokosmus doch mal auf einer Scheibe Brot – so wird jede Stulle zum exotischen Highlight. Oder adeln Sie Vanilleeis mit Kokosmus und Früchten. Bitte mehr davon! Verfeinern Sie mit dem Premium Bio-Kokosmus von Dr. Goerg Ihre Desserts, Wok- und Pfannengerichte, Michshakes, Smoothies und Getränke, Saucen, Currys und Suppen.

Dieses Datenblatt wurde automatisch von DATA NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.

Zutaten

Zutatenverzeichnis:
100% reines Kokosmus aus kontrolliert biologischem Anbau

Zutatenlegende	*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die Rohstoffe des Artikels stammen (Ursprung der Hauptzutaten)	Philippinen
Wechselnde Ursprungsländer	Nein

Ernährungshinweise

Vegan	Ja
Vegetarisch	Ja
Rohkost	Nein
Ohne Schweinefleisch	Ja
Ohne Rindfleisch	Ja
Koscher	Ja

Inhaltsstoffe & Produkthinweise

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise	Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Freitext:
Lagern Sie das Kokosmus bitte verschlossen bei Raumtemperatur und vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung. Unter 24°C verfestigt sich das Mus. Die Qualität wird dadurch nicht beeinträchtigt. In einem Wasserbad lässt sich das Kokosmus ohne Qualitätsminderung wieder verflüssigen

Dieses Datenblatt wurde automatisch von DATA NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.

Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:
Die Liste der Gerichte, die Sie damit verfeinern können, ist lang: Auf der deftigen Seite harmoniert das Mus gut mit Suppen, Saucen, Dips, Currys und asiatischen Gerichten. Auch für den süßen Zahn hat es einiges zu bieten: Überziehen Sie einen Obstsalat aus tropischen Früchten wie Mango, Ananas, Maracuja oder Papaya mit etwas Kokosmus – sinnlicher geht's nicht! Natürlich passt das Kokosnussmus auch wunderbar zu Desserts, Backwaren, Süßspeisen, Eis oder fruchtigen Smoothies. In tropischen Getränken oder als Brotaufstrich macht es ebenfalls eine schmackhafte Figur. Da das Kokosmus erst ab 24°C streichfähig wird, erwärmen Sie das Glas am besten kurz im Wasserbad oder nahe der Heizung. Schon geringe Mengen Mus bringen maximalen Geschmack! Verwenden Sie zum Anbraten das Dr. Goerg-Bio-Kokosöl, denn das Bio-Kokosmus eignet sich nicht zum Braten, da es nicht sehr hitzebeständig ist. Sonst können Sie jedoch getrost alles damit machen, was Ihnen schmeckt!

Von verpflichtenden Nährwertdeklaration ausgenommen ..... Nein

Bezugsgröße	100 g
Energie / Brennwert kJ	2787 kJ
Energie / Brennwert kcal	677 kcal
Fett	64.6 g
Davon gesättigte Fettsäuren	60.8 g
Kohlenhydrate	7.7 g
Davon Zucker	7.4 g
Ballaststoffe	17.3 g
Eiweiß	7.6 g
Salz	< 0.1 g

Dieses Datenblatt wurde automatisch von DATA NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Pfandpflicht Artikel Deutschland	kein Pfand
Pfandpflicht Artikel Österreich	kein Pfand

Produzent & Inverkehrbringer

Name	Dr. Goerg GmbH
Straße	Geschwister-Scholl-Straße 25
PLZ	56410
Ort	Montabaur

Dieses Datenblatt wurde automatisch von DATA NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.