


# 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.