

Bio Kokosöl kaltgepresst nativ VCO

- **in unserer hauseigenen Ölmühle aus Bio Kokosfleisch frisch & schonend kaltgepresst**
- **weltweit erstes und einziges Öl mit der Auszeichnung Crystal Taste Award 2023**
- **Superior Taste Award *** 2021, ***2022, ***2023 -Preisträger- ausgezeichnet mit drei Sternen**
- Laurinsäuregehalt von 49%
- 100% rein, ungefiltert, naturbelassen
- 100% reines, weißes und kalt gepresstes Kokosöl
- reich an Vitaminen und Mineralien und Vitalstoffen
- nicht raffiniert, nicht desodoriert, nicht gehärtet
- ideal zum Braten, Backen und Frittieren da von Natur aus sehr hitzestabil
- Haltbarkeit mindestens 12 Monate
- die ideale Lagertemperatur von Kokosöl sind kühle 15-18 Grad Celsius
- Bio-Kokosöl mit dem Südsee- Duft frisch geöffneter Kokosnüsse
- 5 Liter Menge wird im 5Liter Öl geeigneten Weißblech Eimer (Gastrobehälter) geliefert (Hinweis siehe unten)

Erkunden Sie bei oelfreund.de die Ursprünglichkeit und Authentizität unseres kaltgepressten Bio Kokosöls, direkt aus dem reinen Fleisch biologisch angebaute Kokosnüsse gewonnen. Dieses kostbare Öl verspricht Ihnen das Erlebnis, das volle Aroma einer frisch geöffneten Kokosnuss in Ihrer eigenen Küche zu genießen.

Wir bei oelfreund.de sind stets bestrebt, die naturgegebenen Schätze in ihren erlesensten Formen zu bewahren. Das behutsam kaltgepresste Kokosfleisch enthält alle essentiellen Nährstoffe und den intensiven Geschmack der Frucht, der Sie in exotische Welten entführt.

Jede Charge unseres Bio Kokosöls ist ein Spiegel der natürlichen Ursprünge und kann von der nächsten leicht abweichen, was ein entscheidendes Merkmal eines naturbelassenen Öles darstellt. Diese Nuancen unterstreichen die Individualität und die reine Qualität unseres Produktes und sind ein Zeichen dafür, dass jedes Öl seine eigenen, durch die Natur gegebenen Charakteristika mit sich bringt.

oelfreund.de lädt Sie ein, diesen feinen Unterschieden kennenzulernen und sie als das zu schätzen, was sie sind: Beweise für echte biologische Qualität. Mit unserem kaltgepressten Bio Kokosöl holen Sie sich nicht nur ein Stück Exotik nach Hause, sondern auch das Vertrauen, ein Produkt zu nutzen, das ohne künstliche Eingriffe auskommt und Ihnen erlaubt, seine pure Geschmacksvielfalt zu erleben. Nutzen Sie es in Ihrer Küche für köstliche Gerichte oder als natürlichen Bestandteil Ihrer täglichen Schönheitsroutine und spüren Sie den Unterschied, den Natürlichkeit ausmacht.

Was Sie über natives Kokosöl wissen sollten

Kokosöl ist in asiatischen Ländern seit Jahrhunderten ein fester Bestandteil der Ernährung. Das Öl wird aus dem Fruchtfleisch reifer Kokosnüsse gewonnen. Bei Zimmertemperatur ist das Öl fest. Da Kokosöl einen sehr hohen Anteil von ca. 90% an gesättigten Fettsäuren besitzt, ist es aufgrund der speziellen Zusammensetzung sehr hitzestabil und eignet sich in idealer Weise als Bratfett. Es ist das einzige natürliche Speiseöl, das einen hohen Anteil mittelkettiger Triglyceride hat. Der wichtigste und bekannteste Vertreter dieser Wirkstoffsubstanzen ist die Laurinsäure, welche im Körper in Monolaurin umgewandelt wird. Kokosöl lässt sich aber auch hervorragend in der Haar und Körperpflege einsetzen. Aufgrund der sehr hohen Hitzestabilität des Kokosöls kann es sehr gut zum Braten und Backen eingesetzt werden. Um sicher zu gehen, dass das Öl auch die gewünschten, wertvollen Inhaltsstoffe enthält, empfiehlt es sich beim Kauf darauf zu achten, dass das Öl in nativ kaltgepresster Bio-Qualität hergestellt wurde.

Kokosöl - für Ihre Haut

Auch für Ihre Haut ist Kokosöl ein Genuss. Die kleinen mittelkettigen Fettsäuremoleküle ziehen blitzschnell in die Haut ein und hinterlassen keinen Fettglanz. Zurück bleibt nur ein gutes Hautgefühl.

Kokosfett - In der Küche

In der Küche ist Kokosöl, da es sehr hitzestabil ist ideal zum Backen, Braten und Frittieren geeignet. Bratkartoffeln in Kokosöl angebraten sind ein absoluter Hochgenuss.

Welche meiner Körperpflegeprodukte kann ich durch Kokosöl ersetzen?

Wenn sie in Ihrer Küche schon Kokosöl verwenden, haben wir einige Vorschläge wie Sie es auch im Bad verwenden können und sich somit einige Tuben und Flaschen im Badezimmerschrank sparen können. Ein Glas Kokosöl ist in der Lage zahlreiche Kosmetika zu ersetzen.

Kokosöl eignet sich auch als **Haarkur**, dafür einfach eine walnussgroße Menge (bei langen Haaren) in das feuchte Haar einmassieren. Die Spitzen gründlich mit Öl versorgen, dann ein Handtuch drum wickeln und am besten über Nacht einwirken lassen. Am Morgen gründlich mit Wasser spülen.
HS-IdNr.: DE274736101
Finanzamt: Cottbus

warmen Wasser ausspülen. Das Haar kann danach deutlich an Glanz gewonnen haben und kann sich leichter kämmen lassen.

Auf Ihren **Rasierschaum** können Sie bequem verzichten. Probieren Sie es doch einmal mit Kokosöl. Das Kokosöl genauso auftragen wie sonst den Schaum. Zum ausspülen vom Rasierapparat empfehlen wir möglichst warmes Wasser, dann kann sich das Öl besser lösen. Das Kokosöl kann nicht nur den Rasierer besser gleiten lassen, nein es kann nebenbei die Haut fetten. Nach der Rasur mit Kokosöl sind keine weiteren Pflegeprodukte notwendig.

Wenn Sie sich mal wieder nach einem entspannenden Bad sehnen, geben Sie in das Badewasser einen Teelöffel Kokosöl als **Badezusatz**. Es duftet angenehm nach Karibik.

Haben sie sich auch schon mal darüber geärgert dass, der Make-Up Pinsel mal wieder total verklebt ist? Und womit bekommt den **Pinsel wieder sauber**? Dafür müssen sie das Kokosöl erwärmen, bis es flüssig ist. Dann den Pinsel darin eintauchen und mit einem Papierküchentuch ausreiben. Im Anschluss mit warmen Wasser ausspülen bis keine Ölrückstände mehr zu spüren sind und an der Luft trocknen lassen.

Wenn Sie sich auch bereits gefragt haben: Wie kann ich meine **Zähne** mit einem natürlichen Mittel weißer bekommen?

Dann haben wir einen Vorschlag!

Dafür aus Kokosöl und Backpulver eine breiige Masse herstellen. Die Zähne damit ausgiebig putzen und im Anschluss mit warmen Wasser gründlich ausspülen. Das Backpulver kann die Verfärbungen „entfernen“, und die Laurin- und Caprylsäure im Kokosöl kann durch die Mundschleimhaut aufgenommen werden. Diese Anwendung sollten Sie allerdings nicht allzu häufig machen, da der Zahnschmelz angegriffen werden kann, wie bei fast jeder Behandlung wo Verfärbungen entfernt werden können.

Auch können Sie Kokosöl direkt zum Abschminken verwenden. Damit können sie nicht nur von Haut und Augen Make-Up entfernen, sondern können die Haut direkt mit pflegen.

Den **Lippenbalsam** zur Pflege von trockenen und spröden Lippen, gerade in der kälteren Jahreszeit, können Sie auch durch Kokosöl ersetzen. Dafür einfach ein wenig kaltgepresstes Kokosöl mit dem Finger auf den Lippen verteilen.

Kann man auch Kokosöl, anstatt chemischer Anti-Zeckenmittel, gegen diese Parasiten verwenden?

Auf Grund des hohen Laurinsäure Anteils im Bio Kokosöl hat es sich bereits als Anti-Zeckenmittel einen Namen gemacht. So kann es dabei helfen die Schädlinge von Hund, Katze als auch Mensch fernzuhalten.

Nehmen sie einfach ein wenig Kokosöl in die Hand, wo es zügig seine Konsistenz von fest zu flüssig verändert und somit auf der Haut verteilt werden kann. Reiben sie sich von den Füßen beginnend mit Kokosöl ein, besonders an dünnen und feuchtwarmen Hautstellen, da Zecken sich hier am liebsten „einnisten“. Die Wirkung hält ca. 6 Stunden an und sollte dann bei Bedarf erneuert werden. Bei Hunden und Katzen empfiehlt es sich direkt vor jedem Spaziergang das Tier mit Kokosöl einzureiben. Am besten von unten an den Pfoten und Bauch beginnen und auch an Ohren- und Schwanzspitzen denken! Das Fell wird dann natürlich für die erste Zeit etwas fettig sein, was aber nach ein paar Stunden vergeht. Es bleibt der positive Effekt eines schön glänzenden Fells. Nach 1-2 Wochen täglicher Anwendung können sie zu einer wöchentlichen Anwendung übergehen.

Kurkuma/Kokosöl- Zahnpflege

Wer auf der Suche nach einer natürlichen Zahnpflege ist, die noch dazu die Zähne weißer werden lassen kann, für den haben wir etwas gefunden. Hierfür nimmt man einfach 1 TL Kokosöl, ½ TL gemahlene Kurkumawurzel und ein paar Tropfen Pfefferminzöl. Alles vermischen und auf die Zahnbürste geben. Anschließend die Zähne damit putzen wie mit herkömmlicher Zahnpasta. Die Paste kann die Zähne heller erscheinen lassen. Probieren Sie es aus.

Woraus besteht Kokosöl?

Das Öl wird aus dem getrockneten Fruchtfleisch der Kokosnuss hergestellt. Wenn die Nuss in Bio-Qualität angebaut wurde und das Öl im Kaltpressverfahren hergestellt wurde, ist es besonders hochwertig, da viele der guten Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Verwechseln darf man es nicht mit dem industriell hergestellten Kokosfett. Dieses wird in gehärteter Form verkauft und oft zum Frittieren oder Backen verwendet. Das Kokosfett ist relativ geschmacksneutral. Im Gegensatz dazu ist das Kokosöl sehr aromatisch. Es hat einen leicht süßlichen Geschmack, weshalb es in der Küche zum Beispiel sehr gern für Desserts oder exotisch herzhaftere Gerichte benutzt wird. Bei Zimmertemperatur wird das Kokosöl fest, was kein Qualitätsmangel darstellt sondern ein vollkommen normaler Vorgang ist.

Kann Kokosöl Zeckenbisse verhindern?

Hier kann das Kokosöl vollkommen überzeugen. In Studien wurde nachgewiesen, dass es tatsächlich gegen Zeckenbisse helfen kann. Der Studie zufolge wurden etwa 80 Prozent der Zecken durch die Laurinsäure abgeschreckt und Bisse verhindert. Allerdings ist zu bedenken, dass es auch hier keine vollständigen Schutz gibt. Nur die Stellen die mit „Zeckenschutzmittel“ behandelt wurde ist auch geschützt. Somit ist der Kopf meist ungeschützt, sofern er nicht eingecremt wird.

USI-IdNr.: DE274736191
Finanzamt: Cottbus

Kann man Kokosöl als Pflegeprodukt verwenden?

Allergene Reaktionen die durch Kokosöl ausgelöst werden, sind bisher nicht bekannt. Daher kann man es bedenkenlos als Pflegemittel für Haut und Haar einsetzen.

Wie lagere ich Kokosöl richtig?

Da kaltgepresstes Kokosöl aus gesättigten mittelkettigen Fettsäuren besteht ist dieses Öl sehr träge was Oxidation betrifft. Daher ist es nicht ratsam dieses Öl im Kühlschrank aufzubewahren. Für die Lagerung von Kokosöl reichen Zimmertemperaturen von 20-22 Grad aus. Bei diesen Temperaturen bleibt es auch in einem leicht verwertbaren Zustand, da es bei zu niedrigen Temperaturen sonst sehr hart wird.

Die Lagerung im Kühlschrank birgt außerdem das Risiko von Schimmelbildung an der Oberfläche des Öles durch Kondensfeuchtigkeit, welche sich auf der Oberfläche des Öles absetzt. Von einer Kühlschranklagerung raten wir auch aus diesem Grund ab.

Für eine längere Lagerung bewahren Sie Ihr Öl bestenfalls bei Zimmertemperatur dunkel auf.

Lagerung im Gastrobehälter 5 Liter:

Es kann vorkommen, dass das der Bodensatz des naturbelassenes Kokosöl in den Kanistern bei zu kühl oder zu langer Lagerung zu Oxidation neigt. Um sicherzugehen, dass Sie immer ein qualitativ hochwertiges Produkt verwenden, sollten Sie das Kokosöl einmal im Monat verflüssigen und gut umrühren oder vor der Lagerung in Gläser umfüllen. Um das Kokosöl korrekt umzufüllen erwärmen Sie es bitte bis es flüssig ist und füllen das Öl im flüssigen Zustand zum. Eine Umfüllung im festen Zustand führt zu Mikroeinschlüssen im Öl die den Verderb beschleunigen können.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Unzubereitet pro Portion 15 g

Brennwert kj	3.700 kj	Brennwert kj	555 kj
Brennwert kcal	900 kcal	Brennwert kcal	135 kcal
Fett	100 g	Fett	15 g
davon gesättigte Fettsäuren	94 g	davon gesättigte Fettsäuren	14 g
Kohlenhydrate	0 g	Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g	davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g	Eiweiß	0 g
Salz	0 g	Salz	0 g