

Produktinformation durch floracuragrosshandel.com

Kundenservice (E-Mail, Chat, SMS, Messenger):

www.floracuragrosshandel.com/impressum.php

340g Bio Kokosfett nativ Doktor-Klaus noWaste

Produkt-ID: 1004936

[Zur Produktseite im Shop](#)



340 g natives Bio Kokosfett (Kokosöl)

Beschreibung

noWaste

Gib dem Glas ein neues Leben!

Einfach kaufen - Inhalt aufbrauchen - leeres Glas mehrfach nutzen.

noWaste Produkte sind hochwertig und nachhaltig verpackt. In einem Original UNiTWIST Glas mit Metalldeckel. Wenn der Inhalt aufgebraucht ist, kannst Du die Verpackung noch lange für Vieles brauchen.

Jetzt mitmachen!

Ideen dazu findest Du bei [noWaste.live](https://www.nowaste.live)

Dieses Produkt ist ein Lebensmittel. Bio Kokosfett (= Kokosöl) von Doktor Klaus ist ein pflanzliches, sehr hitzebeständiges Fett. Für vielseitige Anwendungen in Küche und Kosmetik geeignet.

Es wird aus dem getrockneten Fleisch der Kokosnuss hergestellt. Seine natürliche Zusammensetzung macht es unempfindlich und hitzestabil. So wird beim Braten, Backen und Frittieren die Entstehung von Transfettsäuren verhindert.

Kokosfett hat eine feuchtigkeitsspendende Wirkung. Es wird in der Kosmetikindustrie zur Herstellung von Shampoo, Rasierseife, Sonnenschutzcreme und After-Sun-Produkten verwendet. Dazu gibt es auch Bade- und Massageöl, Creme und Seife mit dem pflegendem Pflanzenfett.

Schon probiert? Ölziehen mit Kokosfett

Das ist eine traditionelle ayurvedische Praxis zur Mundreinigung. Dabei wird ein guter Teelöffel Kokosöl 15-20 Minuten jeden Morgen vor der Zahnreinigung im Mund bewegt und dann ausgespuckt.

Unser Zeit-Spar-Tipp: Während Sie Ölziehen können Sie Ihrer morgendlichen Routine weiterhin nachgehen. Anschliessend bitte das Zähne putzen nicht vergessen.

Diese Methode soll helfen, Zahnfleischentzündungen zu reduzieren, Plaque zu verringern, den Atem zu erfrischen und die Zähne aufzuhellen. Kokosöl wird wegen seiner antimikrobiellen Eigenschaften bevorzugt, da es schädliche Bakterien und Pilze bekämpfen kann.

Bitte beachten Sie

Kokosfett wird ab 23°C flüssig. Einmal flüssig gewordenes Kokosfett wird nicht so schnell wieder fest.

Tipp: Um Kokosfett wieder schnell hart zu machen, im Kühlschrank lagern.

Details und Spezifikationen

Menge: 340 g

Zutaten: Bio Kokosfett (Kokosöl) aus kontrolliert biologischem Anbau

Inhaltsstoffe: Bio Kokosfett von Doktor-Klaus

noWaste Verpackung: Im praktischem UNiTWIST Twist-Off Glas. Der BioSeal Deckel ist PVC und Weichmacher (ESBO) frei. Glas und Deckel sind nach der Reinigung wiederverwertbar. Zum Einmachen, als Vorratsglas, Marmeladenglas, Gürkenglas, für Honig, Gelee usw.

Qualität: Nativ, Lebensmittelqualität, BIO zertifiziert (DE-ÖKO-006)

Charakteristik, Geruch: Weisse fettige Masse

Haltbarkeit: Mindestens 12 Monate nach Abfüllung.

Lagerung: Bei Raumtemperatur (max. 23°C) oder im Kühlschrank sauber und trocken lagern.

Besonderes: Vegan

Angaben nach LMIV (Lebensmittelinformationsverordnung)

Nettofüllmenge: 340 g

Nährwertangaben ø 100 g:

Brennwert 900 kcal / 3700 kJ; Fett: > 94.7 g, davon gesättigte Fettsäuren > 0 g; Kohlenhydrate 0 g, davon Zucker 0 g;

Eiweiss: 0 g; Salz: 0 g

Hersteller:

FloraCura GmbH

Kreuzjochstrasse 1

82467 Garmisch-Partenkirchen

Alle Angaben, Bilder und Beschreibungen werden mit bestmöglicher Sorgfalt zusammengestellt. Sie sind unverbindlich. Produktänderungen sind vorbehalten. Alle Massangaben unterliegen fertigungsüblichen Toleranzen von $\pm 5\%$.

Kundenservice (E-Mail, Chat, SMS, Messenger):

www.floracuragrosshandel.com/impressum.php