



WITSENBURG

natural products b.v.

OMEGA & MORE

KOKOSÖL

Geeignet für Verwendung bei hohen Temperaturen - Keine Transfettsäuren
Geruchlos und Extra Virgine – aus kontrolliert biologischem Anbau



KOKOSÖL

Im Gegensatz zu oft gehörten Behauptungen in den Medien ist Kokosöl ein sehr gesundes Öl. Genau genommen ist es das einzige Öl, das sich wirklich für die Verwendung bei hohen Temperaturen, wie z.B. beim Fritieren, Backen und Braten eignet.

Kokosöl enthält hauptsächlich Fettsäuren mit einer mittellangen Kette und nur einen kleinen Anteil Fettsäuren mit langer Kette. Dadurch ist das Öl sozusagen flexibel und ist für den Körper besser zu verarbeiten.

Wo andere Firmen sich stolz darauf berufen, dass ihre 'Back und Bratöle' nur wenig schädliche Transfettsäuren enthalten, sind wir besonders stolz darauf, dass unser Kokosöl überhaupt keine Transfettsäuren enthält. Die Varianten Geruchlos und Extra Virgin (mit mildem Kokosgeschmack) sind bei uns erhältlich.

Für beide Varianten gilt: aus kontrolliert biologischem Anbau. Wenn Sie sich mal in den Regalen des Supermarks oder des Bioladens nach den Back- und Bratprodukten umsehen, werden viele von Ihnen möglicherweise schnell den Mut verlieren. Man benötigt schon beinahe einen akademischen Titel in der menschlichen Ernährungslehre, um eine verantwortliche Wahl zu treffen. All die verschiedenen Produkte mit ihren Besonderheiten! "Gut für Herz und Blutgefäße", "Enthält weniger Kalorien", man weiß ja kaum noch, was nun wirklich gesund ist. In der Praxis werden wohl die meisten Menschen das Produkt wählen, das sie bereits aus dem Elternhaus kennen oder die Marke, die eine Hauptrolle spielte in einer Fernsehreklame....



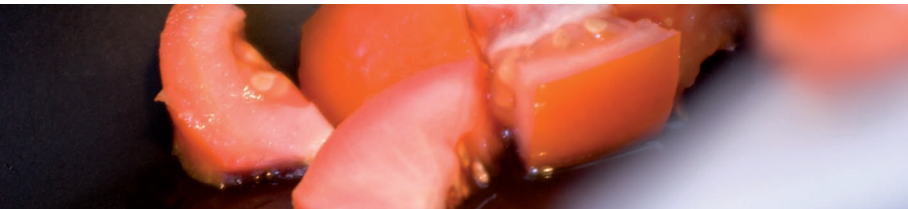
Zum Glück kann Kokosöl sich in der letzten Zeit einer immer grösseren Aufmerksamkeit erfreuen und Sie können selbst diese Wahl treffen.

EIGENSCHAFTEN

Menschen, die glauben, dass Kokosöl einen risikoe erhöhenden Faktor für Herz und Blutgefässe darstellt, sind Opfer der bedauernswerten Propaganda der Nahrungsmittelindustrie.

Kokosöl besteht zu ungefähr 55 % aus Laurin- und Caprinsäure, die beide gesunde Eigenschaften besitzen. Das gilt insbesondere für Laurinsäure, die nicht von Ungefähr auch Bestandteil der Muttermilch ist.

Gut zu wissen ist, dass Kokosöl selbst weniger Kalorien pro Gramm Fett enthält als zum Beispiel Soja-, Baumwollsamens- und Maisöl, welches in Margarine verwendet wird. Die Farbe des Kokosöls kann aufgrund seiner natürlichen Eigenschaften variieren.



KOKOSÖL GERUCHLOS

Dieses geruchlose Kokosöl aus biologischem Anbau wird aus getrocknetem Kokosfruchtfleisch, auch bekannt als Kopro, hergestellt. Da es geruchsneutral ist, kann es zur Zubereitung aller möglichen verschiedenen Gerichte verwendet werden, ohne dass der Geschmack des Öls zu sehr überwiegt. Das Kokosaroma wird durch eine Behandlung mit Dampf entfernt.

Dieses Verfahren passt zur Produktion von Nahrungsmitteln aus biologischem Anbau und ist dafür auch offiziell zugelassen. Es werden also absolut keine Chemikalien verwendet.

EXTRA VIRGINE

Wir produzieren unser extra virgine Kokosöl auf unserer phantastischen Plantage in Sri Lanka in eigener Regie. Das bedeutet, dass wir selbst die Kokospalmen züchten, die Früchte ernten und schälen, das luftgetrocknete Fruchtfleisch pressen, das Öl filtern und in Flaschen bzw. Kanistern abfüllen. Dieser ganze Prozess wird von unseren einheimischen Mitarbeitern ausgeführt, sowohl Männer als auch Frauen. Einige unserer Mitarbeiter wohnen mit ihren Familien auf der Plantage. Wir sorgen für kostenlose medizinische Versorgung für das Personal und deren Familien. Darum liefern Sie mit dem Kauf dieses Produktes auch einen Beitrag zur Instandhaltung einer gerechten und sozialen Personalpolitik auf dieser phantastischen Plantage, die selbstverständlich allen strengen europäischen Anforderungen bezüglich Hygiene und biologischem Anbau entspricht.

Beide Varianten eignen sich sowohl zur kalten Verwendung als auch für Zubereitungen bei höheren Temperaturen. Wir empfehlen jedoch, das extra virgine Kokosöl 'kalt' zu verwenden. Fügen Sie es lieber nach einer warmen Zubereitung dem Gericht hinzu. Auf diese Weise bleiben alle im Produkt enthaltenen Nährstoffe, wie z.B. Vitamine, erhalten. Der Anteil der Laurinsäure und deren Stabilität ist in beiden Varianten gleich.

VERWENDUNGSWEISE

Kokosöl kann auf vielerlei Weise verwendet werden, hier einige Beispiele:

Als Paste (für Brot)

Sehr geeignet für Menschen, die keine Butter zu sich nehmen möchten/dürfen.

Um mit Kokosöl zu braten, nehmen Sie einige Teelöffel des Öls

Verwenden Sie zum Backen und Braten von Fleisch, (vegetarischer) Burger, Fisch, Spiegelei, Kartoffeln, herrlicher Pfannkuchen usw., einige Teelöffel Kokosöl.

Zur Verwendung im Wok

Für herrliche Gemüsegerichte.

Fritieren ist natürlich auch möglich

Auf diese Weise sorgen Sie für gesunde Pommes frites, eine Beilage, von der viele Kinder begeistert sind! Wenn Sie darauf achten, dass das Fett sauber bleibt, können Sie es problemlos mehrmals verwenden.

Als herrliches Massageöl

Dafür ist keine weitere Erklärung erforderlich. Einfach ausprobieren.

Sehr angenehm als Badeöl

Fügen Sie dem Badewasser nicht mehr als einen Esslöffel Kokosöl hinzu. Nach dem Bad in einen warmen Bademantel schlüpfen und gut einziehen lassen, für eine glatte Haut. Da ist besser als jede teure Creme.



VERPACKUNGEN

Omega & More hat zwei Sorten Kokosöl im Sortiment: eine geruchlose Version und ein extra virgine Öl, mit frischem Kokosnussaroma. Beide Öle sind in Kunststoffbehältern von jeweils 500 ml und 2220 ml erhältlich. Das extra virgine Öl ist auch in Glasflaschen von 1000 ml erhältlich.



MÖCHTEN SIE MEHR ÜBER DIE GESUNDE VERWENDUNG VON ÖLEN UND FETTEN WISSEN?

Fall das Büchlein: Die Verwendung von Ölen und Fetten mit gesundem Verstand.

Die amerikanische Wissenschaftlerin Mary G. Enig hat das Buch 'Know Your Fats' (English) geschrieben. Darin beschreibt sie auf anschauliche Weise, basierend auf internationaler wissenschaftlicher Forschung, die Wechselwirkung zwischen Fetten und Gesundheit.

Dieses Buch wurde für den gesundheitsbewussten Konsumenten geschrieben, aber auch für Menschen, die sich berufsbedingt mit Ernährung und Gesundheit beschäftigen, wie z.B. Ärzte, Therapeuten und Diätisten.

Sehr zu empfehlen, wenn Sie Ihre Kenntnisse über Ernährung und die Rolle, die Fette auf Ihre Gesundheit haben, erweitern möchten.

ANDERE PRODUKTE

Perfect Balance (mit dem höchsten Omega-3 Gehalt)

Leinsamenöl mit Knoblauch und Chili (eine kulinarische Sensation)

MegaFlax (schmackhafte Nahrungsergänzung mit Leinsamen als Basis)

The Missing Link (vergleichbar mit MegaFlax, aber für Tiere)

Canadian Essence (eine traditionelle Melange von 8 Kräutern)

Witsenburg natural products biedt exzellente
Qualitätsprodukte an und liefert auf diese Weise
einen Beitrag zur Gesundheit von Mensch und
Tier, und zwar in einer Form, die unserer Umwelt
so wenig wie möglich schadet. Das beinhaltet, dass
wir Zutaten aus biologischem Anbau verwenden
und uns für humane und umweltfreundliche
Produktionsmethoden und Verpackungen
entschieden haben. Indem wir persönliche
Aufmerksamkeit und extra Service bieten, streben
wir danach, mehr zu sein als nur ein Glied in der
Stufenordnung der Produktion. Wir hoffen, dass
unsere Firma mit problemlösenden Produkten
Inspiration für Körper und Seele ist. Qualität,
Wirksamkeit und Integrität sind für uns wichtiger
als Quantität. Dafür verbürgen wir uns.



WITSENBURG
natural products b.v.

De Lasso Zuid 3a, NL - 2371 EV Roelofarendsveen
+31 71 33 146 31, www.witsenburg.net, info@witsenburg.net