

VRAAG & ANTWOORD (FAQ) BIO-KOKOSOLIE

V: Waar komt deze kokosolie vandaan?

A: uit India

V: Is de kokosolie wel echt biologisch?

A: Ja, Biologisch en van eerste koude persing. De plantages zijn gecertificeerd biologisch en er wordt elke 9 tot 11 maanden geoogst.

V: Zitten er chemische stoffen in deze olie?

A: Nee, geen enkele, daarnaast is deze kokosolie niet Ont-geurd, niet gefermenteerd, niet geraffineerd en is koud geperst.

V: Hoe zit het met genetisch gemanipuleerde kokospalmen?

A: Het product (BIO extra virgin kokosolie) van ons is gegarandeerd GMO vrij!

V: Hoe vers worden de kokosnoten geperst?

A: Als de kokosnoten open worden gemaakt, worden deze direct ontdaan van de kokosmelk en direct geperst voor het winnen van olie (sommige bedrijven wachten meer dan 10 uur met het persen na het openen van de kokosnoten) Hierna wordt het product getest op bacteriën en kwaliteit.

V: Waarom zit deze olie in plastic jerrycans?

A: Allereerst zijn de jerrycans van PBA vrije kunststof en FDA gecertificeerd als food gradable. Daarbij wordt alle kokosolie verscheept in jerrycans of grotere plastic containers. Glazen potten zijn namelijk zeer breekbaar bij het vervoer overzee. Hier in Europa worden de oliën overgepakt in glas of plastic.



V: Waarom ruikt de olie zo raar als ik erin ga bakken?

A: Dat is de natuurlijke geur van kokosolie. De geur verdwijnt tijdens het bakken en het eten smaakt niet of nauwelijks naar kokosolie.

V: Kokosolie van een goede kwaliteit is betrekkelijk duur, hoe kan ik hier langdurig mee frituren en zodoende besparen?

A: Filter na het frituren (elke keer) de olie. Als je hier zorgvuldig mee om gaat kan deze olie 2 jaar mee. De kruimels van het eten verbranden op deze manier de olie niet. Kokosolie is bijzonder omdat het in tegenstelling tot de meeste vetten vooral vetzuren met middellange ketens bevat. Het zijn vooral deze middellange vetzuren (MCT= Medium Chain Triglyceriden) waaraan kokosolie zijn bijzondere werking en vele toepassingen (inwendig en uitwendig) dankt.

Meer informatie: info@sundancer.nl.

Telefonisch: 085 7325811

