

RAW ORGANIC FOOD

FAQ - Kokosolie

Waar kan ik kokosolie voor gebruiken?

Kokosolie is ideaal te gebruiken voor verschillende kooktechnieken, zoals braden, bakken en frituren. Kokosolie heeft een hoog rookpunt (177°C), is erg stabiel en minder vatbaar voor oxidatie dan andere oliën zoals bijvoorbeeld olijfolie. De kokosolie is zowel inwendig als uitwendig te gebruiken. Het kan ook op de huid worden aangebracht.

Hoe hoort de textuur van kokosolie te zijn?

De textuur hoort stevig te zijn onder 18 graden Celsius en wordt vloeibaar boven 24 graden Celsius. Omdat de kokosolie van 100% kokosnootolie is, kan dit soms als 'korrelig' worden ervaren bij lagere temperaturen. Dit heeft te maken met de stolling van het product en de (opslag)temperatuur. Als het weer smelt (door een warmere omgevingstemperatuur), verdwijnt dit en wordt het een heldere, transparante olie.

Hoe wordt kokosolie gemaakt?

Onze kokosolie wordt geproduceerd van gezonde kokosnoten, die gekraakt worden, waarna het vruchtvlees direct gewassen wordt. Na het wassen wordt het vruchtvlees versnipperd en gedroogd. Daarna worden de snippers koud geperst en mechanisch gefilterd. Het hele proces gebeurt op lage temperatuur om de voedingsstoffen te behouden.

Is de RAW kokosolie ontgeurd en koud geperst?

De kokosolie van RAW is niet ontgeurd. Dit wil zeggen dat de natuurlijke kokosmaak en geur niet uit het product onttrokken zijn. Ook is de kokosolie koud geperst, zodat er geen voedingsstoffen verloren gaan door verhitting. Zo houden wij het product zo puur mogelijk.