

Übersicht über verschiedene Herstellungsverfahren von Kokosöl

Kaltgepresstes Kokosöl (Virgin Coconut Oil) von den Salomon Inseln

Der Herstellungsprozess dieses Öles basiert auf dem DME-System (Direkte Mikro-Expellierung),

D = Direkt von der Bevölkerung hergestellt

M = Mikro - ohne große Ölmühlen, in kleinem Umfang welchen die Bewohner bewältigen können

E = Expeller – die Art und Weise des Pressverfahrens, kleine, handbetriebene Pressen

Die Bewohner der Solomon Inseln und Ost-Timor stellen ein reines, kalt gepresstes Kokosöl höchster Qualität innerhalb einer Stunde nach dem Öffnen der Kokosnuss selbst her. Während des gesamten Pressverfahrens wird das Kokosnussöl nicht über 44°C erwärmt.

Damit kommt die Kokosölproduktion wieder zurück in die Hände der Bauern und sichert vielen Familien einen Lebensunterhalt.

Die Projekte befinden sich im [Fair Trade \(Fairer Handel\)](#) Zertifizierungsprozess in Australien und haben die EU-Bio Zertifikation.

Durch den Kauf dieses hervorragendes Öles ermöglichen Sie vielen Inselbewohnern bessere Lebensbedingungen und schützen deren Umwelt.

Mehr Informationen finden Sie auf dieser Webseite: www.kokonutpacific.com.au