

Kokosöl

Das besondere Öl aus den Tropen



Kokosöl enthält überwiegend die gesättigten Fettsäuren Capryl-, Laurin- und Myristinsäure. Es riecht mild und frisch mit einer leichten Kokosnote. Es wird üblicherweise desodoriert, um einen neutralen Geschmack zu erzielen.

Ob „Öl“ oder „Fett“ ist eine Frage des Standpunktes – in Europa ist es eher als Fett zu betrachten, in seinen tropischen Herkunftsländern eher als Öl, da der Schmelzpunkt von Kokosöl/Kokosfett bei 28°C liegt.

Qualitäten & Verwendung

Wir führen Kokosöl in den folgenden Qualitäten für Sie

Art.-Nr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
100031	Kokosöl raffiniert Ph. Eur.	Ja	Ja	Ja
100040	Kokosöl gehärtet	Ja	Ja	Ja
100130	Bio Kokosöl raffiniert	Ja	Ja	Ja
100320	Bio Kokosöl nativ	Ja	Ja	Ja





Kokospalme & Kokosnuss

Die Kokospalme (*Cocos nucifera*) gehört zur Familie der Palmengewächse und wird seit über 3000 Jahren angebaut. Die ausgewachsenen Palmen können bis zu 20 – 25 m hoch werden, vereinzelt noch höher. Die völlig unverzweigten Stämme tragen keine Krone, sondern einen dichten Schopf großer Blätter. Dieser kann aus bis zu 30 gefiederten Blätter bestehen, die zwischen 3 und 7 m lang sein können. Eine Kokospalme blüht durchgängig das ganze Jahr über, sobald diese ein Alter von 6 bis 7 Jahren erreicht hat. Es bilden sich Blütenstände mit bis zu 40 weiblichen und 10.000 männlichen Blüten. Die Bestäubung kann durch Insekten oder durch den Wind erfolgen. Aus diesem Grund trägt die Kokospalme auch ganzjährig Kokosnüsse unterschiedlicher Reifestadien. Die Kokosnuss, die botanisch eine Steinfrucht ist, ist von einer dicken, ledrigen Faserschicht umgeben. Deshalb ist die gesamte Frucht zwischen 20 bis 30 cm lang und etwa 1 – 2,5 kg schwer.

Geerntet werden die dreieckigen, kopfgroßen, noch grünen Kokosnüsse entweder vom Boden aus mit Messern, die an langen Stangen befestigt sind, oder durch Hochklettern. Am Boden wird die dicke Faserschicht entfernt und die harte braune Schale aufgeschlagen. Im inneren Hohlraum der Kokosnuss befindet sich bis zu 1 Liter einer süßlichen Flüssigkeit, die Kokoswasser genannt wird. Diese ist nahezu fettfrei und wird vom weißen, 1 bis 2 cm breiten Fruchtfleisch, auch Kopra genannt, umgeben. Die Kopra enthält zwischen 45 – 50% Wasser, weshalb diese zuerst auf höchstens 5% getrocknet werden muss. Der Fettgehalt liegt bei 63 – 70%. Durch Zerkleinern der getrockneten Kopra und Auspressen wird Kokosöl gewonnen.

Das ideale Klima für Kokospalmen liegt bei einer mittleren Jahrestemperatur von 27°C mit hohen Niederschlagsmengen von 1000 bis 5000 mm jährlich, bei einem Optimum von 1200 bis 2300 mm. Dabei darf die Temperatur nicht unter 20°C sinken, da die Palme sonst nicht blüht. Dieses Klima ist zwischen 15° nördlicher und südlicher Breite vorherrschend. Vereinzelt erfolgt der Anbau bis 26 ° nördlicher und südlicher Breite.

Nach 15 Jahren erreichen die Kokospalmen ihre Höchstleistung und es können durchschnittlich jährlich 30 – 40 reife Früchte pro Palme geerntet werden, bei optimalen Bedingungen bis zu 80 Früchte pro Jahr.

Je Hektar ergeben sich Ernten von 9.000 bis zu 12.000 Früchten jährlich.

Kokospalmen erreichen maximal ein Alter zwischen 100 und 120 Jahren. An optimalen Standorten wachsen bis zu 80 Jahre lang durchgehend Kokosnüsse an den Palmen.



Kokosöl

Das besondere Öl aus den Tropen

Anbau & Ertrag

Die Hauptanbauländer entlang des gesamten Tropengürtels sind Indonesien, die Philippinen und Indien. Weitere Anbauggebiete sind Sri Lanka, Brasilien, Vietnam, Papua-Neuguinea, Mexiko und Thailand. Die Kokospalme ist wärmeliebend und verträgt keinen Frost. Deshalb liegen die Hauptanbauggebiete in den feuchtwarmen Tropen in Äquatornähe.

Kokospalmen liefern rund 8% des gesamten Welpflanzenbedarfs. Im Jahr 2018 lag die weltweite Kokosnussernte bei 61,9 Mio. Tonnen.

Hintergrund / Geschichte

Die ursprüngliche Herkunft der Kokospalme kann leider nicht genau festgelegt werden. In Frage kommen Südamerika, die Südseeinseln oder der indonesische Raum. Die Kokospflanze verbreitete sich so weit, da Kokosnüsse nachweislich 4500 km keimfähig mit der Meeresströmung driften können. Die Kokospalme wird schon seit über 3000 Jahren genutzt.

Der englische Kapitän Boyd brachte die ersten Kokosnüsse 1820 nach England, obwohl Kokospalmen bereits seit 1740 von holländischen und portugiesischen Kolonien planmäßig angebaut wurden.



Kokosöl

raffiniert Ph. Eur.

**Artikelnummer:**

100031

INCI Bezeichnung:

Cocos Nucifera Oil

CAS Nummer:

8001-31-8

Botanischer Name:

Cocos nucifera

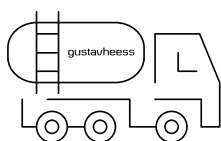
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

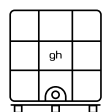
Zertifizierungen:

Kosher

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



180 kg Fass



25 kg Eimer



25 kg Karton

Generelle Haltbarkeit:

IBC, Eimer & Karton 12 Monate, Fass 18 Monate



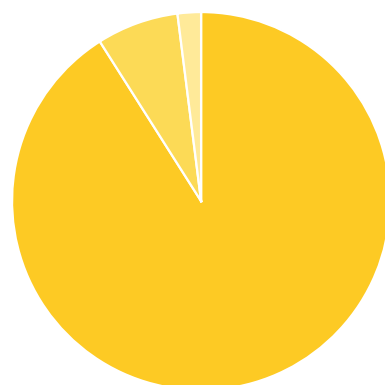
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	91 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	7 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	2 g

Zusammensetzung

C12:0 Laurinsäure	40 – 52 %
C14:0 Myristinsäure	13 – 22 %
C18:1 Ölsäure	3 – 12 %
C18:2 Linolsäure	max. 4 %

Verhältnis Fettsäuren



	Gesättigte Fettsäuren
	Einfach ungesättigte Fettsäuren
	Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Kokosöl

raffiniert Ph. Eur.

Gustav Heess

Kokosöl raffiniert Ph. Eur.

Die Kokosnüsse, die für unser raffiniertes Kokosöl verwendet werden, werden mithilfe langer Stangen geerntet, die mit Messern versehen sind. Hierbei setzen wir auf eine verantwortungsbewusste globale Lieferkette, welche eine Beteiligung von Affen bei der Kokosnussernte ausschließt. Nach der Ernte werden die Fasern der Nüsse entfernt. Anschließend werden die Kerne geöffnet, um das Kokosfleisch zu gewinnen. Dieses wird getrocknet, um die Feuchtigkeit zu entfernen und so die Haltbarkeit zu erhöhen. Das getrocknete Kokosfleisch wird gereinigt, zerkleinert und schließlich in einer Expellerpresse mechanisch gepresst, um rohes Kokosöl zu extrahieren. Das Rohöl wird in einem Raffinationsprozess veredelt und abschließend mehrfach filtriert, um natürliche Rückstände restlos zu entfernen.

Unser hochwertiges Kokosöl raffiniert erfüllt die Vorgaben der Europäischen Pharmakopöe und unterliegt ständiger Qualitätskontrolle durch einen detaillierten Prüfprozess. Um eine zuverlässige Lieferung auch bei lokalen Herausforderungen wie extremen Wetterbedingungen zu gewährleisten, haben wir vielfältige Lieferketten etabliert. Diese umfassen unterschiedliche Quellen für die Saatgutbeschaffung sowie mehrere Standorte für unsere Ölmühlen und Raffinerien.



Verwendung

- Beliebter Bestandteil in Cremes, Peelings, Deodorants, Make-Up-Entferner, Massageöl, Lippen-, Nagel- und Haarpflegeprodukten
- Feuchtigkeitsspender - hydratisiert trockene Haut und Haare
- Verwendung in Bleaching-Produkten

Kosmetik

- Verwendung als Speisefett zum Braten, Backen und Frittieren
- Verwendung in diversen Süßwarenprodukten wie Glasurkomponenten, Waffelfüllstoffen und Eiscreme
- Bestandteil in Lebensmitteln mit erwünschtem Kühlungseffekt

Lebensmittel

- Desinfizierende Eigenschaften und kann daher bei Schnitt- und Schürfwunden das Entzündungsrisiko senken
- Trägeröl für lipophile Wirkstoffe in Kapseln und Tabletten
- Verwendung in Zahnpasta und Mundspülungen für antimikrobielle Zwecke

Pharmazie



Kokosöl

gehärtet

**Artikelnummer:**

100040

INCI Bezeichnung:

Cocos Nucifera Oil

CAS Nummer:

8001-31-8

Botanischer Name:

Cocos nucifera

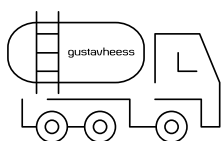
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

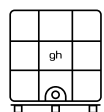
Zertifizierungen:

Kosher

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



180 kg Fass



25 kg Eimer



25 kg Karton

Generelle Haltbarkeit:

IBC, Eimer & Karton 12 Monate, Fass 18 Monate



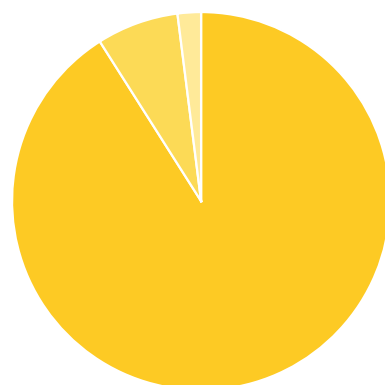
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	91 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	7 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	2 g

Zusammensetzung

C12:0 Laurinsäure	40 – 52 %
C14:0 Myristinsäure	13 – 22 %
C18:1 Ölsäure	3 – 12 %
C18:2 Linolsäure	max. 4 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Gustav Heess

Kokosöl gehärtet

Unser hochwertiges Kokosöl wird aus Kokosnüssen hergestellt, die mit langen, messerbestückten Stangen geerntet werden. Wir achten dabei auf eine ethisch korrekte globale Lieferkette, die den Einsatz von Affen bei der Ernte ausschließt. Nachdem die Kokosnüsse geerntet wurden, werden deren Fasern entfernt. Danach werden die Nüsse geknackt, um an das wertvolle Kokosfleisch zu gelangen. Dieses Kokosfleisch wird getrocknet, um die Feuchtigkeit zu reduzieren und die Haltbarkeit des Öls zu verlängern.

Im folgenden Prozessschritt werden die Doppelbindungen in den ungesättigten Fettsäuren mittels Hydrierung gesättigt, was bedeutet, dass das ursprünglich flüssige Öl in ein festes Fett transformiert wird. Zur Erzielung des gewünschten Härtegrads werden während des Prozesses fortlaufende Kontrollen vorgenommen, bei denen der Schmelzpunkt des Produkts überprüft wird. In einem finalen Veredelungsprozess raffinieren wir das hydrierte Öl und führen es durch mehrere Filtrationsschritte, bevor es einer abschließenden Qualitätskontrolle unterzogen wird. Die Qualitätsprüfungen führen in unserem eigenen, nach DIN EN ISO/IEC 17025 zertifizierten Labor durch und ergänzen diese auch durch zusätzliche Analysen externer Labore.



Verwendung

- Beliebter Bestandteil in Cremes, Peelings, Deodorants, Make-Up-Entferner, Massageöl, Lippen-, Nagel- und Haarpflegeprodukten
- Feuchtigkeitsspender - hydratisiert trockene Haut und Haare
- Verwendung in Bleaching-Produkten

Kosmetik

- Verwendung als Speisefett zum Braten, Backen und Frittieren
- Verwendung in diversen Süßwarenprodukten wie Glasurkomponenten, Waffelfüllstoffen und Eiscreme
- Bestandteil in Lebensmitteln mit erwünschtem Kühlungseffekt

Lebensmittel

- Desinfizierende Eigenschaften und kann daher bei Schnitt- und Schürfwunden das Entzündungsrisiko senken
- Trägeröl für lipophile Wirkstoffe in Kapseln und Tabletten
- Verwendung in Zahnpasta und Mundspülungen für antimikrobielle Zwecke

Pharmazie



Bio Kokosöl

raffiniert

**Artikelnummer:**

100130

INCI Bezeichnung:

Cocos Nucifera Oil

CAS Nummer:

8001-31-8

Botanischer Name:

Cocos nucifera

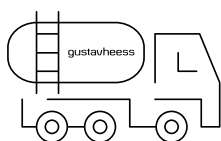
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

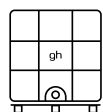
Zertifizierungen:

EU-Bio, NOP, Kosher

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



180 kg Fass



25 kg Eimer



25 kg Karton

Generelle Haltbarkeit:

IBC, Eimer & Karton 12 Monate, Fass 18 Monate



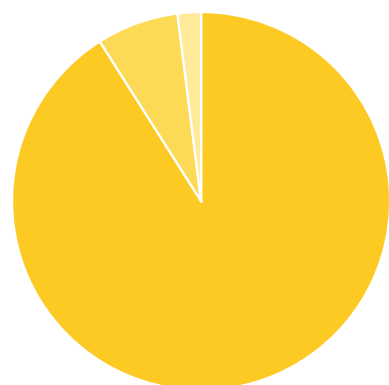
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	91 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	7 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	2 g

Zusammensetzung

C12:0 Laurinsäure	40 – 52 %
C14:0 Myristinsäure	13 – 22 %
C18:1 Ölsäure	3 – 12 %
C18:2 Linolsäure	max. 4 %

Verhältnis Fettsäuren



-  Gesättigte Fettsäuren
-  Einfach ungesättigte Fettsäuren
-  Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Gustav Heess

Bio Kokosöl raffiniert

Für unser Bio-Kokosöl verwenden wir Kokosnüsse, die mittels langer Stäbe geerntet werden, an deren Enden Messer befestigt sind. Dabei legen wir großen Wert auf eine ethische globale Beschaffungskette, die den Einsatz von Affen bei der Ernte ausschließt. Nach der Ernte werden die Kokosnüsse entfasert, aufgebrochen und das Fruchtfleisch entnommen. Dieses Fruchtfleisch wird dann getrocknet, um Feuchtigkeit zu reduzieren und die Haltbarkeit zu verbessern. Das getrocknete Kokosfleisch durchläuft einen Reinigungs- und Zerkleinerungsprozess, bevor es mittels einer Expellerpresse zu rohem Kokosöl verarbeitet wird. Dieses Öl veredeln wir in einem abschließenden Raffinationsverfahren und filtern es mehrfach, um sämtliche natürliche Rückstände zu entfernen.

In Deutschland unterziehen wir unserem raffinierten Bio-Kokosöl abschließende Laboranalysen, um sicherzustellen, dass es unseren strengen Qualitäts- und Reinheitsstandards entspricht. Der gesamte Prozess der Herstellung des raffinierten Bio-Kokosöls beruht auf der Einhaltung ökologischer und sozialer Standards, um die hohe Qualität des Produktes und die Gesundheit des Ökosystems zu gewährleisten.



Verwendung

- Beliebter Bestandteil in Cremes, Peelings, Deodorants, Make-Up-Entferner, Massageöl, Lippen-, Nagel- und Haarpflegeprodukten
- Feuchtigkeitsspender - hydratisiert trockene Haut und Haare
- Verwendung in Bleaching-Produkten

Kosmetik

- Verwendung als Speisefett zum Braten, Backen und Frittieren
- Verwendung in diversen Süßwarenprodukten wie Glasurkomponenten, Waffelfüllstoffen und Eiscreme
- Bestandteil in Lebensmitteln mit erwünschtem Kühlungseffekt

Lebensmittel

- Desinfizierende Eigenschaften und kann daher bei Schnitt- und Schürfwunden das Entzündungsrisiko senken
- Trägeröl für lipophile Wirkstoffe in Kapseln und Tabletten
- Verwendung in Zahnpasta und Mundspülungen für antimikrobielle Zwecke

Pharmazie



**Artikelnummer:**

100320

INCI Bezeichnung:

Cocos Nucifera Oil

CAS Nummer:

8001-31-8

Botanischer Name:

Cocos nucifera

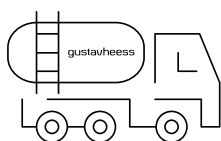
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

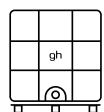
Zertifizierungen:

EU-Bio, NOP, Kosher

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



180 kg Fass



25 kg Eimer



25 kg Karton

Generelle Haltbarkeit:

IBC, Eimer & Karton 12 Monate, Fass 18 Monate



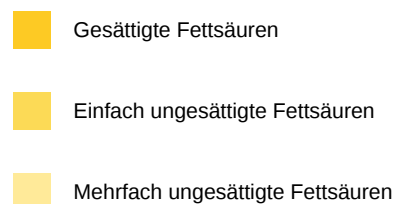
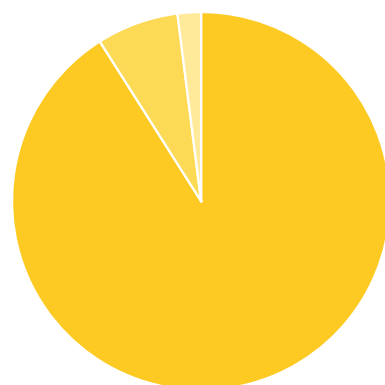
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	91 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	7 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	2 g

Zusammensetzung

C12:0 Laurinsäure	40 – 52 %
C14:0 Myristinsäure	13 – 22 %
C18:1 Ölsäure	3 – 12 %
C18:2 Linolsäure	max. 4 %

Verhältnis Fettsäuren



Gustav Heess

Bio Kokosöl nativ

Der Herstellungsprozess unseres nativen Bio-Kokosöls beginnt mit der Ernte der Kokosnüsse. Diese werden mithilfe langer Stäbe von den Palmen geerntet, an deren Ende ein Messer befestigt ist. In diesem Prozess legen wir großen Wert auf eine ethisch einwandfreie Lieferkette, die den Einsatz von Affen zur Ernte von Kokosnüssen konsequent vermeidet. Nach dem Entfernen der Fasern werden die Kokosnüsse geknackt, um an das wertvolle Kokosfleisch zu gelangen. Das Entfernen der Feuchtigkeit durch eine Trocknung sorgt für eine längere Haltbarkeit. Danach wird das Fleisch einer Reinigung unterzogen und anschließend zerkleinert sowie gebrochen, um es für die Ölextraktion vorzubereiten. In der Expellerpresse wird das Kokosfleisch mechanisch gepresst, um das rohe Kokosöl zu gewinnen. Dieses Öl wird danach einem sorgfältigen Filtrierungsprozess unterzogen, um alle natürlichen Rückstände zu entfernen und ein hochreines Endprodukt zu erhalten, welches sich einer hohen Beliebtheit in der Kosmetik- und Lebensmittelbranche erfreut.

In Deutschland führen wir finale Laboruntersuchungen an unserem nativen Bio-Kokosöl durch, um die Einhaltung unserer hohen Anforderungen an Qualität und Reinheit zu garantieren. Der komplette Herstellungsprozess dieses Öls basiert auf der Beachtung von Umwelt- und Sozialstandards, die sowohl die Hochwertigkeit des Endprodukts als auch den Schutz des Ökosystems sicherstellen.



Verwendung

- Beliebter Bestandteil in Cremes, Peelings, Deodorants, Make-Up-Entferner, Massageöl, Lippen-, Nagel- und Haarpflegeprodukten
- Feuchtigkeitsspender - hydratisiert trockene Haut und Haare
- Verwendung in Bleaching-Produkten

Kosmetik

- Verwendung als Speisefett zum Braten, Backen und Frittieren
- Verwendung in diversen Süßwarenprodukten wie Glasurkomponenten, Waffelfüllstoffen und Eiscreme
- Bestandteil in Lebensmitteln mit erwünschtem Kühlungseffekt

Lebensmittel

- Desinfizierende Eigenschaften und kann daher bei Schnitt- und Schürfwunden das Entzündungsrisiko senken
- Trägeröl für lipophile Wirkstoffe in Kapseln und Tabletten
- Verwendung in Zahnpasta und Mundspülungen für antimikrobielle Zwecke

Pharmazie

