

Reines Kokosfett

Artikelnummer: 1801300

Seit 1894 - Palmin®

Bereits 1882 hat der Erfinder Dr. Heinrich Schlinck die „Mannheimer Cocosnußbutter“ patentieren lassen, die 1894 in Palmin® umbenannt wurde. Das heute genau wie damals unverändert in hoher Qualität aus dem Fett der Kokosnuss gewonnene Palmin® zählt zu den ältesten Markenartikeln im deutschen Markt. Hinzu kommt, dass sich aktuell kein anderes Markenfett in Deutschland so oft verkauft wie Palmin® Kokosfett.

Alle Palmin®-Produkte lassen sich hoch erhitzen, ohne dabei zu spritzen, und eignen sich zum Kochen, Braten, Dünsten sowie zum Backen.

Palmin® Kokosfett – der Klassiker

Palmin® ist zu 100 % reines, weißes Kokosfett, das hoch erhitzbar und absolut geschmacksneutral ist. Damit ist Palmin® besonders gut zum Braten und Frittieren sowie für Kuchenglasuren und die Zubereitung von Konfekt geeignet. Bei allem unterstützt es den natürlichen Geschmack der Zutaten und Speisen. Palmin® in der typischen Plattenform ist in 15 Würfel portionierbar, die sich leicht aus der Packung knicken lassen.

Funktionale Bezeichnung: Speisefett

Verkehrsbezeichnung: Reines Kokosfett

Marke: PALMIN® | **Inhalt:** 250 g | **Gebindeinhalt:** 224 | **Portionen je Packung:** 15.0

Zutaten:

Zutaten: Kokosfett (ganz gehärtet), Kokosfett, Luft.

Allergene (Codes):

X99 – Keine deklarationspflichtigen Allergene enthalten

Hinweise zur Lagerung & Verwendung:

- **Lagerung:** Vor Wärme schützen. Kühl aufbewahrt, bleibt Palmin® fest.

Durchschnittliche Nährwerte (pro 100g/ml)

Nährstoff	Menge
Energie	3700.0 kJ / 900.0 kcal

Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	97 g

Abmessungen / Gewichte:

Bruttogewicht: 253 g

Höhe: 30 mm

Tiefe: 107 mm

Breite: 135 mm

Markeninhaber: Peter Kölln GmbH & Co. KGaA

Datenbereitsteller: Peter Kölln GmbH & Co. KGaA

Warengruppe (GPC): FatsEdibleVegetablePlantShelfStable

Datenstand: 02.09.2024

Produktbild: [Ansehen](#)

Inverkehrbringer / Kontakt:

Peter Kölln GmbH & Co. KGaA

25333 Elmshorn, Deutschland