

Inhalt: Qualitäts-Öle die überzeugen

- Natürlich und köstlich: **Bio-Avocadoöl** für Gourmet-Liebhaber
 - Das **Macadamia**-Wunder: **Bio-Öl** für Ihr Wohlbefinden
 - Gesundheit und Geschmack in einem: **Bio-Kokosöl VCO** und **RBD**
-



Der Geschmack Kenias: Bio-Avocadoöl Ein Öl mit außergewöhnlichen Eigenschaften

In den üppigen, sonnenverwöhnten Hügeln Kenias gedeiht eine der schmackhaftesten und gesündesten Früchte der Natur: die **Avocado**. Die kenianische Avocado, oft als "Grünes Gold" bezeichnet, liefert Avocadoöl von höchster Qualität. Bedingt durch die Höhenlage ist **keinerlei künstliche Bewässerung** vonnöten. Die sorgfältig ausgewählten Früchte werden schonend kaltgepresst um sicherzustellen, dass die wertvollen Nährstoffe und der reiche Geschmack erhalten bleiben. **Gesunde ungesättigte Fette** fördern die Herzgesundheit und halten den Cholesterinspiegel im Gleichgewicht. Sein hoher Rauchpunkt macht es ideal zum Braten und Grillen, ohne dabei seine Nährstoffe zu verlieren. Durch seinen **milden, fruchtigen Geschmack** ist es eine köstliche Ergänzung zu Salaten, Dips, und warmen Gerichten ist. Es ist reich an Vitamin E, das die Haut pflegt und vor vorzeitiger Alterung schützen kann und sein hoher Anteil an Vitamin C fördert die Kollagenproduktion. Unser **Bio-Avocadoöl nativ** wird nach den höchsten Qualitätsstandards in Mischkultur mit Macadamiabäumen angebaut und ist selbstverständlich frei von schädlichen Chemikalien und Zusatzstoffen. Ebenfalls führen wir das **Bio-Avocadoöl RBD**.

In unserem Sortiment befindet sich

Bio-Avocadoöl virgin

in 900 kg Papier-IBC's und auf Wunsch in 190 kg Fässern möglich

[Order Now](#)

Bio-Macadamiaöl
Ein kulinarisches Vergnügen



Unser **Bio-Macadamiaöl virgin** wird aus der Macadamianuss kaltgepresst, wodurch die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten werden. Insbesondere die gesunde **Omega-9-Fettsäure** trägt zur Aufrechterhaltung eines gesunden Cholesterinspiegels bei. In einem aufwendigen Trocknungsverfahren wird die Nuss vor der Knackung über einen längeren Zeitraum getrocknet, was sie zu einem teuren Produkt macht.

Angebaut wird unser Öl in **Kenia**, in dem gleichen biologisch zertifizierten Anbau-Projekt wie das Bio-Avocadoöl. Dies trägt zur Unterstützung der Bauernfamilien vor Ort und zur Förderung nachhaltiger landwirtschaftlicher Praktiken bei. Das Öl sollte nicht zu stark erhitzt werden und verfeinert sowohl die **herzhafte** als auch die **süße Küche**. Zudem eignet es sich hervorragend als **Haut- und Pflegeöl** im kosmetischen Bereich. Bekannt für seinen zarten Nussgeschmack ist dieses wertvolle Öl nicht nur bei Gourmets beliebt.

Bio-Macadamiaöl virgin

in 190 kg Fässern möglich

[Order Now](#)

**Gesundheit und Geschmack in einem:
Bio-Kokosöl VCO und RBD**



Bio-Kokosöl virgin (VCO), nativ und unverfälscht, ist eine wahre Schatztruhe der Gesundheit und vielfältigen Anwendungen in der Küche. Es wird aus frischen, reifen Kokosnüssen gewonnen und zeichnet sich durch seinen unvergleichlich reichen Geschmack und seine zahlreichen **gesundheitlichen Vorteile** aus. Es ist wichtig zu beachten, dass Bio-Kokosöl virgin (VCO) in einem schonenden Prozess hergestellt wird, der sicherstellt, dass die natürlichen Nährstoffe, der Geschmack und der Duft der Kokosnuss weitgehend erhalten bleiben.

Dies unterscheidet es von **raffiniertem Bio-Kokosöl (RBD)**, das oft chemischen Prozessen unterzogen wird und nicht den vollen Geschmack und die Nährstoffe der Kokosnuss enthält. Dieses **geschmacksneutrale Öl** besitzt eine ähnliche Konsistenz und Fettsäurezusammensetzung wie Palmöl, weshalb es sich als Ersatz in der Lebensmittelherstellung gut eignet.

Wir beziehen sowohl **VCO** als auch **RBD** aus unseren zertifiziert biologischen Anbau-Projekten in Sri Lanka und den Philippinen.

Bio-Kokosöl virgin (VCO)

kaltgepresstes Bio Kokosöl

in 900 kg Papier-IBC's

[Order Now](#)

Bio-Kokosöl RBD

in 900 kg Papier-IBC's und auf Wunsch in 190 kg Fässern möglich

[Order Now](#)

Unser gesamtes Sortiment finden Sie hier:

www.delphiorganic.com/files/Sortimentsliste_DE.pdf

Ansprechpartner ist Herr Felix Zaremba

fzaremba@delphiorganic.com

+49 251 28056-15

Delphi Organic GmbH, Michael Hebandanz, Patrick Curran, Markus Dornhege

Willy-Brandt-Weg 13, 48155 Münster

+49 251 280560 - info@delphiorganic.com

delphiorganic.com



Sie möchten sich abmelden? Klicken Sie bitte auf folgenden Link: [Abmeldelink | unsubscribe](#)