

Veelgestelde Vragen

KOKOSOLIE & SPREAD

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.

Coconut Spread lijkt niet meer goed te zijn, waar kan dit aan liggen?

Veel van onze coconut spreads worden gemaakt met kokosolie. Kokosolie is koud hard en wordt bij warmere temperaturen vloeibaar. Als de kokosolie die in de spread zit dus vanwege bv. het warmere weer smelt, drijft de kokosolie naar boven. Als deze dan weer wat afkoelt, stolt de kokosolie weer. Zo kan het lijken alsof de Coconut Spread niet meer goed is of alsof de spread beschimmeld is. Dit is dan dus gewoon een laagje gestolde kokosolie die op de bovenkant ligt. Door het even door te roeren heb je dit zo opgelost en kan je meteen weer genieten van de lekker zoete coconut spread!

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.