

Beste Qualität von



Kokosprodukten

www.drgoerg.com



Wir lieben, was wir tun! Für uns gibt es bei unserer Arbeit keine Kompromisse, kein "wenn" und "aber" – mit Herz und Seele stehen wir hinter unseren MitarbeiterInnen und unseren Produkten. Unser Anliegen ist es, unter Bedingungen, die für alle Beteiligten fair und transparent sind, absolut erstklassige Produkte herzustellen, die höchsten Ansprüchen genügen und gleichzeitig nachhaltig und ökologisch sind. Dies ist möglich, weil unsere Kokosplantagen nun schon seit mehreren Generationen von unserer "Kokosölfamilie" im naturbelassenen Zustand mit Liebe und Sorgfalt gehegt und gepflegt werden. Natürlich spielen auch die optimale Lage der Plantagen und die Erntefrische der Kokosnüsse eine Rolle.

Dr. Görgs Bestreben ist es, allen Beteiligten die größte Wertschätzung entgegenzubringen. Die Nüsse werden innerhalb von 3 Tagen von Hand geschält, schonendst verarbeitet, und mit aller Liebe die möglich ist, weitergereicht. Das scheint sich auch im **außergewöhnlich hohen Laurinsäuregehalt** zu spiegeln. (*Laurinsäure ist auch in der Muttermilch zu finden; und dieser wird immunstärkende Eigenschaften zugeschrieben!*);

„Kokos-Insidern“ ist Dr. Görg's Qualität schon vor sechs Jahren aufgefallen, kurz nachdem sie die Firma in Deutschland eröffneten.

Auch die *Rohkostbuchautoren* (Markus Rothkranz, Christian Opitz, Andreas Vollmert) empfehlen inzwischen Dr. Görg. *Haubenköche* (zB Heinz Winkler, Chiemsee) und ebenso die *Kokosfett-Buchautoren*, wie HP Peter Königs, Dr. Bruce Fife, Bruno Weihsbrodt, Romy Häckelmann u. David Wolfe

Verwendung:

Dr. Görgs **unbehandeltes rohköstliches Kokosöl in dieser außergewöhnlichen Qualität**: zum Braten, Backen und Frittieren → **da hoch erhitzbar!**

Auch **aufs Brot**, für Cremen, Salben, Haut, Haare u. gegen Zecken bei Mensch und Tier.....

Das **Kokosmus** - ebenfalls in einer sehr frischen Rohkostqualität - kann man außer in den Smoothies, Suppen, Saucen, bei Wok Gerichten, Gebäcken, in warmen Obstkompotten, zur Eisherstellung und auch als Streusel und Deko verwenden. Auf warme Toasts gegeben ist es sehr speziell, erwärmt kann es in Desserts eingerührt werden, aber auch als besonders wertvolles Körperpeeling verwendet werden. Pur gegessen - zusammen mit Obst – ist es für sehr Gesundheitsbewusste der höchste Genuss.

Das **glutenfreie Kokosmehl** hat einen sehr hohen Ballaststoff- und pflanzlichen Eiweißanteil, doch einen sehr geringen Kohlehydratanteil. Das macht satt und ‚darmfit‘. (in Müslis und in fertige Suppen einrühren; zum Backen 1/3 Kokosmehl und

2/3 sonstiges Mehl, plus mehr Flüssigkeit dazu nehmen;) in zerdrückte Bananen, u. geriebene Äpfel unterheben, besonders auch für gesunde Smoothies!

Die **Kokosraspeln Macaroon** braucht man zum Kekse und Kuchen backen, und auch während des Jahres fürs Müsli, Deko, Suppen usw

Die **Kokosraspeln Fingerfood** nimmt man für die Zwischendurch-Snacks und ebenso fürs Müsli und die Dekoration vieler Desserts und Kuchen.....

Mit der besonderen Qualität von Dr. Görg's **Kokosmilch** lassen sich unendlich viele Dinge zaubern. (Drinks, asiatische Gerichte, Desserts, ...) und ist besonders auch bei Kuhmilchunverträglichkeiten zu empfehlen und als Ersatz für diesen Zweck auch bestens geeignet; Läden, die Dr. Görgs **Kokosmilch** anboten, waren überrascht von der guten Resonanz Ihrer Kunden.

Der **Kokosblütensirup** hat einen extrem niederen glykämischen Index von 35 und dieser ist der Indikator dafür, dass der Blutzucker nur sehr wenig ansteigt und der ‚Süßhunger‘ lange gestillt ist. (über Obstsalate, Kuchen, Desserts, Pfannkuchen und Müslis, in der Salatsauce – speziell bei bitteren Salaten; *Ihrer Phantasie sind hier keine Grenzen gesetzt;*)

Für den getrockneten ‚karamelligen‘ **Kokosblütenzucker** gilt dasselbe und schmeckt einfach verführerisch.

Die **Kokoschips** sind sowieso unwiderstehlich! Diese sind ein absoluter Hit, auch als ‚Mitbringsel‘. Ob pur gegessen, übers Dessert, Eisbecher oder über den Salat gestreut. Phantastisch! (diese Kokoschips lieben sogar jene, die den Kokosgeschmack ansonsten nicht mögen)

Damit Sie sich selbst auch noch ein Bild vom Firmenchef machen können, und vielleicht auch fühlen mögen, was das Besondere an seinen Produkten ausmacht – empfehle ich seine Homepage (www.drgoerg.com) und hier noch ein englischsprachiges Video mit ihm: *(im Hintergrund spielt sein kleiner Sohn; der meistens irgendwo dabei ist;)*

<http://www.virgin-coconut-oil.de/wissenswertes/aktuelles/gesprach-mit-david-wolfe.php>

Premium Bio-Kokosöl

- ideal zum Kochen, Braten und Backen
- lactosefrei und glutenfrei
- für Veganer und Rohkostler geeignet

Erntefrische-Garantie:
innerhalb von 3 Tagen
nach der Ernte aus frischem
handgeschältem Kokosfrucht-
fleisch hergestellt

rohkost
qualität extra
nativ

- ✓ aus kontrolliert biologischem Anbau
- ✓ Spitzenwert: bis zu 59% Laurinsäure
- ✓ in 1. Kaltpressung bei unter 38°C gepresst
- ✓ ohne Konservierungsstoffe und künstl. Zusatzstoffe

Deckel sind ohne Weichmacher hergestellt; unsere Kokosprodukte brauchen keine zusätzliche Kühlung; FAIR TRADE FOR FAIR LIFE Produkt; vegan, Rohkost, kuhmilch- u. glutenfrei;