

Inhalt:

Bio-Öle in hochwertiger Qualität

- Superfood Bio-Avocadoöl als Alleskönner
- Erlesenes Bio-Macadamiaöl und Bio-Macadamiamehl
- Bio-Kokosöl und Bio-Kokosmehl



Das Genießer-Öl für Gourmets:
Bio-Avocadoöl
Ein Superfood aus Kenia

Ursprünglich stammen die Avocadobäume aus dem tropischen Regenwald Mexikos und Zentralamerikas, werden inzwischen allerdings weltweit angebaut.

Der Ursprung unseres **Bio-Avocadoöls virgin** (ebenfalls als **Bio-Avocadoöl RBD** erhältlich) befindet sich in einem nachhaltigen Anbau-Projekt in der Region **Mount Kenia**. Dort wachsen die 6-15 Meter hohen Avocadobäume in **Mischkultur** neben Macadamiabäumen und Kaffeepflanzen. Es handelt sich ausschließlich um Bäume aus Altbestand im Alter zwischen 10 und 30 Jahren. Der Avocadobaum benötigt reichlich Wasser und viel Licht. Auf einer Höhe von 1000 – 2500 Metern in einem relativ **feuchten Klima** werden diese Bäume jedoch durch keinerlei künstliche Bewässerung versorgt, wodurch eine **nachhaltige Produktion** garantiert wird.

Bio-Avocadoöl wird durch Kaltpressung gewonnen und beinhaltet **überdurchschnittlich viele ungesättigte Omega-9-Fette**, die zur Senkung des Cholesterinwertes führen können. Unser Öl zeichnet sich durch hervorragende Qualität aus: geschmacklich **mild nussig** und **fruchtig** in grüner Farbe.



Die Kooperation mit unserem **umweltschonenden** Anbau-Projekt besteht seit vielen Jahren und ist von Erfolg gezeichnet. Regelmäßige Audits gewährleisten **Top-Qualität**.

Unser **Premium Bio-Avocadoöl** besteht ausschließlich aus hochwertigen Rohstoffen. Dies macht es einzigartig und gesund.



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-Avocadoöl RBD

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

[Order Now](#)

Bio-Macadamiaöl

Das Öl der Königin der Nüsse

Ein weiteres Produkt des gleichen Anbau-Projektes ist unser ebenfalls hervorragendes **Bio-Macadamiaöl virgin**. Selbstverständlich werden auch hier die Bäume nicht künstlich bewässert. Durch Unterstützung der Kleinbauern aus der Region wird ein wertvoller Beitrag zu fairem Handel geleistet.

Das kaltgepresste Öl von höchster Qualität hat einen einzigartigen **milden** und **nussigen** Geschmack und wird aus der hochwertigen Macadamianuss gepresst.

Ebenfalls können wir **Bio-Macadamiamehl** mikrofaserfein vermahlen mit einem hohen Proteingehalt von 24 - 26 % anbieten. Sein hoher Mineralstoffgehalt macht es für **vegane** Ernährung attraktiv. Zudem ist es gegen herkömmliches Mehl ersetzbar, wodurch es sich auch für **glutenfreie** Ernährung eignet.



Bio-Macadamiaöl virgin

in 190 kg Fässern möglich

[Order Now](#)

Bio-Macadamiamehl mikrofaserfein vermahlen

in 20 kg Kartons

[Order Now](#)

Bekannt für besonders feinen Geschmack:

Bio-Kokosöl virgin (VCO)
kaltgepresst und vielseitig anwendbar

Als drittes Erzeugnis eines unserer Anbau-Projekte für hochwertige Öle können wir unser **Bio-Kokosöl virgin (VCO)** anbieten. Seit vielen Jahren profitieren wir vom engen Austausch mit unseren biologisch zertifizierten Anbietern in Sri Lanka und auf den Philippinen. Hergestellt wird es aus den getrockneten Kokosflocken von Kokosnüssen, die **meistens nicht** in Palmenplantagen wachsen.

Zusätzlich bieten wir auch raffiniertes **Bio-Kokosöl (RBD)** an. Dieses helle, neutrale Öl ähnelt in Konsistenz und -fettsäurezusammensetzung dem Palmöl und eignet sich daher als Substitut in der Lebensmittelproduktion.

Ein Nebenprodukt der VCO Produktion ist das **Bio-Kokosmehl**. Es wird aus dem frischen Kokosnussfleisch der Bio Kokosnüsse gewonnen. Hierfür wird es schonend getrocknet, entölt und anschließend zu einem feinen Mehl gemahlen.



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](#)

Bio-Kokosmehl

in 25 kg Säcken

[Order Now](#)

Unser gesamtes Sortiment finden Sie hier:

www.delphiorganic.com/files/Sortimentsliste_DE.pdf

Ansprechpartner ist Herr Felix Zarembo

fzarembo@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](#)