



# DME extrareines Kokosöl



Dieses Öl wird direkt aus frischen, reifen Kokosnüssen gewonnen

**Verpackt in**  
200 Liter Tonnen mit abnehmbarem Deckel  
oder  
1.000 Liter Plastikbehältern mit Verstärkung

Durch NASAA als organisch zertifiziert 8105P



*Erfinder des DME-Prozesses  
Selbständigkeit & Hoffnung*



## Der Auftrag von Kokonut Pacific

Kokonut Pacific stellt die Technologie der Direkten Mikro-Expellierung (DME) entlegenen Inseldörfern zur Herstellung reinen, kalt gepressten Kokosöls für den nationalen und international Markt zur Verfügung.

**Dadurch entsteht Selbständigkeit und Hoffnung in diesen Regionen**

### Handelsvertretung:

#### Kokonut Pacific Pty Ltd

PO Box 4088 Hawker ACT 2614, Australien  
Tel: +61 2 6254 5606 Fax: +61 2 6255 2651

[www.kokonutpacific.com.au](http://www.kokonutpacific.com.au)



# DME extrareines Kokosöl

rein & natürlich- organisch & nicht raffiniert - kalt gepresst

**Als organisch zertifiziert** - Die Dorfbewohner der Salomoninseln stellen dieses Öl innerhalb von einer Stunde nach Öffnen der Kokosnuss her.

# DIE KOKOSNUSS

## Das Öl des Lebens

### Frisch von den Inseln

DME™ extrareines Kokosöl ist 100% Natur und als organisch zertifiziert.

**DME™ extrareines Kokosöl ist aromatisch und schmackhaft, nahrhaft und köstlich.**

### Die Direkte Mikro-Expellierung (DME™)

wurde von **Kokonut Pacific** erfunden. Mit dieser Methode können Bauern im Südpazifik reines Öl innerhalb von einer Stunde nach Öffnen der Kokosnuss herstellen. *Es kann jetzt in großen Mengen geliefert werden.*

**Es ist kalt gepresst, rein und natürlich, organisch und nicht raffiniert.**

**Kokosöl** ist das vielseitigste aller pflanzlichen Öle. Als saturiertes Öl ist es sehr beständig mit einer fast unbegrenzten Lagerfähigkeit.

### Kokosöl hat kein Cholesterin

Seine chemische Struktur erlaubt eine schnelle Umwandlung im Körper. Es ist ein ausgezeichnetener Energiespender und reich an Laurinsäure (> 48%), eines der wichtigsten Bestandteile der Muttermilch zum Aufbau des Immunsystems des Kindes.

Es ist ein ausgezeichnetes Kochfett, das den Geschmack vieler Gerichte abrundet. [www.westonprice.org/know\\_your\\_fats/oiling.html](http://www.westonprice.org/know_your_fats/oiling.html) & [www.coconut\\_oil.html](http://www.coconut_oil.html) [www.bantransfats.com](http://www.bantransfats.com)



### Der Baum des Lebens

Die Kokospalme wird der **Baum des Lebens** genannt, weil sie so viele menschliche Bedürfnisse befriedigt — Nahrung, Brennmaterial, Schutz. Diese Palme liefert Kokosnüsse während des ganzen Jahres.

Exportiert wird Kopra, das getrocknete weiße Fleisch der Kokosnuss. Es dauert Monate, bis dieses Rohmaterial die industriellen Verarbeitungsanlagen in Europa und Asien erreicht. In der Zwischenzeit ist die Kopra dreckig und ranzig geworden, so dass das extrahierte Öl chemisch gereinigt, gebleicht und desodoriert werden muss.

Die **Direkte Mikro Expellierung (DME™)** bringt die Ölproduktion wieder zum Landwirt zurück. Bauernfamilien, die ihre Kokosnüsse an tropischen Küsten ohne Düngemittel oder chemische Stoffe anbauen, können nun **reines Kokosöl** herstellen.

[www.kokonutpacific.com.au](http://www.kokonutpacific.com.au)

### Nachhaltigkeit

Viele tropische Küstendörfer sind die Hüter einzigartiger aber bedrohter Kulturen, Sprachen, Riffe und Regenwälder. Die Kokosnuss ist ihr nachhaltigstes landwirtschaftliches Produkt. **DME** gibt der Landbevölkerung eine sinnvolle Beschäftigung, ein regelmäßiges Einkommen und einen besseren Lebensstandard.

**Kokonut Pacific** setzt sich leidenschaftlich für die Verwendung von DME zum Aufbau von Partnerschaften für einen **fairen Handel** ein.

**Durch den Kauf dieses hervorragenden Öls ermöglichen Sie vielen Inselbewohnern bessere Lebensbedingungen und schützen deren Umwelt.**



Das DME Projekt wurde von der EXPO2000 als ein **ökologisch nachhaltiges Weltprojekt** gewählt.

### Ein Heilöl

**Seit Jahrhunderten** haben traditionelle Heiler in Indien (Ayurveda) und im Südpazifik das Kokosöl für Massagen zur Schmerzlinderung und Kühlung des Körpers verwandt.

Mit Kokosöl wurden Ekzeme und andere weniger bedrohliche Hautprobleme, beispielsweise Windeldermatitis, behandelt. Weil dieses Öl schnell von der Haut absorbiert wird, gibt es kein klebriges Gefühl.

Reines Öl schmeckt gut, ist **leicht verdaulich** und eine ausgezeichnete Quelle für die sofortige Energiezufuhr für Jung und Alt.

Neueste wissenschaftliche Untersuchungen haben gezeigt, dass es beachtliche antivirale, antibakterielle und antifungale Eigenschaften besitzt. Diese Wirkung wird durch den reichen Gehalt an mittelkettigen Triglyceriden ausgelöst. Kokosöl ist ein „geringfettiges“ Fett, das den Stoffwechsel stimuliert und die Körpergewichtsabnahme fördert

[www.coconutresearchcenter.org](http://www.coconutresearchcenter.org)

### Das Öl für viele Anwendungen

- Natürliche, gesunde Nahrung
- Kochöl
- Roher & frischer Brotaufstrich
- Haltbares Trägeröl für andere Nahrungsmittelzusätze-Feuchtigkeitscreme für die Haut
- Massageöl
- Babyöl
- Haaröl
- Grundbestandteil organischer Kosmetika
- Hervorragend geeignet für Seifen und Shampoos - mit natürlichem Glycerid - schäumt sogar in Salzwasser

### Reines Kokosöl

DME extrareines Kokosöl ist bei Temperaturen über 26°C eine klare oder leicht neblige Flüssigkeit. Wenn es sich abkühlt, formt es weiße ‚Perlen‘ und wird fest. Unter 22°C ist es schneeweiß und fest. Wenn der Behälter in warmes Wasser gestellt wird, kehrt das Öl bald wieder zu seiner flüssigen Form zurück.