

Bestellnummer: 5026

Physikalische Eigenschaften: Hellgelbe Substanz mit dem typischen Kakaoduft.

Schmelzpunkt: Ca. +33 °C.

Hauptinhaltsstoffe: Fettsäuren – Hauptanteil Stearinsäure (C18:0) ca. 33 %, Palmitinsäure (C16:0) ca. 25 %, Ölsäure (C18:1) ca. 32 %. Eine Spurenmenge von Aminosäuren wirkt so, dass die Butter nicht schnell ranzig wird.

Kakaobutter hat ganz breite Anwendung in der Küche. Sie wird bei der Herstellung von hochwertigen Schokoladen benutzt, sie eignet sich hervorragend auch für das Braten oder Backen und ihr Vorteil ist, dass sie den Geschmack von anderen Ingredienzen nicht übertrifft. Sie enthält kein Cholesterin. Die Butter ist einzigartig dank ihres hohen Gehalts an Vitamin E und vielen Antioxidantien.

Anwendung außer dem Lebensmittelbereich: Kakaobutter ist ein geeigneter Bestandteil der Cremes, vor allem für sensitive, trockene und reife Haut, weil sie nicht reizend ist. Nach der Behandlung mit Produkten, die Kakaobutter enthalten, ist die Haut geschmeidig. Eine größere Menge der Kakaobutter in der Rezeptur wird nicht empfohlen, weil sie einen übermäßigen Glanz der Haut verursacht. Aufgrund des Gehalts an Aminosäuren wird sie als Stabilisator gegen Oxidation benutzt. Sie kann auch in der Haarpflege benutzt werden, sie kann die Vitalität der trockenen Haare erneuern und eignet sich gut für Haarbalsame und Nährungsmasken.

Tipp: Kakaobutter bei einer Temperatur von ca. 40 °C zerlassen und dann als einzigartiges „Massageöl“ anwenden. Sie kann durch Zugabe von spezifischen ätherischen Ölen modifiziert werden.

Information: Die von uns angebotene Kakaobutter kommt in der Form von Kernen. Das ist einfach für die Manipulation mit diesem Rohstoff günstig. Man kann auch eine Pulverform bekommen. Beide Formen entstehen ähnlich, und zwar so, dass die flüssige Kakaobutter unter hohem Druck in eine Gefrierbox gespritzt wird, wo Mikrotropfen gleich erstarren. Im Fall der Kerne geht es um größere Tropfen. Durch das Wärmen irgendwelcher Form der Kakaobutter erreicht man ihr Zerlassen.

INCI: Theobroma cacao Seed Butter

Lagerung: Die angeführte Haltbarkeit des Produktes kann durch Bewahrung auf einer dunklen und kühlen Stelle erheblich verlängert werden (am besten im Kühlschrank bei Temperatur von 6–10 °C).

Mindestens haltbar bis Datum auf der Verpackung. Chargennummer und Inhalt auf der Verpackung.

Hersteller: 1. Aromaterapeutická KH, a. s. / Kšice 11, 349 01 Střibro / Tschechische Republik / E-Mail: info@karelhadek.eu
Auslieferung von Bestellungen: Tel.: +420 371 140 900 / Vodafone: +420 777 618 398 / T-Mobile: +420 731 336 475 /
O2: +420 722 458 765