



Pressmeddelande den 4 mars 2014

Ny serie från ekologiska Urtekram:

Trendig kokos gör gott inifrån och ut

Kokosnöten är hetare än någonsin. Hollywoodkändisar sippar kokosvatten och nöten kallas ofta för framtidens superfood. Nu kommer danska Urtekram med ekologisk kokos i alla dess former till svenska butikshyllor. Knapriga kokoschips får sällskap av mjöl, socker, flingor och olja från den nyttiga och goda nöten.

Kokos är en produkt som ligger rätt i tiden, med lågt GI och fullproppad med mineraler och vitaminer. Efter att tidigare mest ha använts i bakning har den exotiska nöten nu gjort sitt intåg i maten genom asiatiska och indiska rätter. Att den goda smaken dessutom kombineras med mycket proteiner och ett lågt innehåll av kolhydrater gör att den har en given plats för alla som äter enligt GI eller LCHF.

Kokosolja naturlig hudvård

Kokosnöten gör inte bara gott på insidan, den kan också användas som nyttig hudvård. Kallpressad kokosolja kan smörjas in på kroppen eller i ansiktet för att göra huden mjuk och smidig. Den kan också användas som inpackning för torr hårbotten eller som naturlig smikborttagning.

– Kokos är en superprodukt och har visat sig ha många hälsofördelar. Vår ekologiska kokos-serie har dessutom extra mycket smak och doft, säger Anders Tengelin, Sverigechef på Urtekram.

Urtekrams ekologiska kokos-serie:

Urtekram kokoschips är tunna skivor kokos som torkas och rostas för att bli knapriga och smakrika. Kokoschipsen äts som snacks, blandas i müsli, används i bakning eller som topping på wok eller andra asiatiska rätter.

Urtekram kokosflingor har en söt doft och smak och är en klassiker i bakning och godis. Rostade i stekpanna är kokosflingorna också ett fint tillbehör till indiska eller thailändska rätter.

Urtekram kokosfibermjöl består av finmalda kokosflingor och är ett mjöl nästan utan kolhydrater och med ett högt innehåll av protein och kostfiber. Det kan användas i all typ av bakning och matlagning som ett alternativ till vetemjöl, uppskattat bland annat av personer överkänsliga mot gluten eller med GI-kost.

Urtekram kokossocker tillverkas av nektar från kokospalmens blommor. Det är oraffinerat och ljusbrunt till färgen med en mjuk smak av söt kola. Kokossocker har jämfört med vanligt vitt socker lägre GI och högre halt av mineraler och vitaminer. Kokossocker är ett lite nyttigare alternativ till vitt socker och användas ofta av diabetiker och personer som äter enligt GI.



Urtekram kokosolja är kallpressad från första pressningen, en extra virgin olja. Att den är kallpressad gör att vitaminer och essentiella fettsyror finns kvar i oljan. Den har en mild smak och doft av kokos. Kokosoljan är ett nyttigt alternativ i matlagning eftersom det består av medellånga fettsyror som kroppen inte lagrar utan i stället använder som energi. Eftersom oljan tål höga temperaturer är den perfekt för att steka eller woka i. Kallpressad kokosolja kan också användas som alternativ till konventionella hudvårdsprodukter för att göra huden mjuk.



Pris i butik: 20.00-50.00 kronor per förpackning
Kokos-serien kommer under våren till livsmedelsbutiker i hela landet och säljs också i hälsokostbutiker och på näthandel.

För högupplösta bilder gå in på <http://www.urtekram.dk/svensk> och sök med förstoringsglasat efter kokos.

För mer information eller produktprover kontakta gärna:

Anders Tengelin, Sverigechef Urtekram, 070 428 70 84, ate@urtekram.dk

Elin West, Vår pr-byrå, 073 350 26 25, elin.west@varprbyra.se

Urtekram är ett danskt företag som sedan 1972 har producerat ekologisk mat och hudvård. Huvudkontoret och en del av produktionen finns i Mariager på Jylland i Danmark. Företaget har över 1500 ekologiska produkter och är en av Nordens ledande producenter av ekologiska produkter. I Sverige säljs Urtekrams produkter både i matvaruaffärer och hälsokostbutiker.