DR·GOERG
Premium Coconut Products

Achtsamkeit mit Dr.Goerg

Achtsam naschen Seite 12

Cremiges Kokos-Mandel-Eis Seite 18

Gewinnspiel Seite 24

Mit vielen leckeren Rezepten

Jetzt entdecken:
die neuen Muse
von Dr. Goerg!

Mit gutem Gewissen genießen!

- 100 % naturbelassen*
- 100 % vegan
- ohne Zusatzstoffe wie Emulgatoren und Stabilisatoren
- ohne Zuckerzusatz – enthält von Natur aus Zucker*
- ohne Palmöl
- echte Rohkost*
- von Natur aus gluten- und laktosefrei

* gilt nur für Bio-Mandelmus und Bio-Kokos-Mandelmus

Leckere Rezepte auf drgoerg.com

Die neuen Muse von Dr. Goerg:
Als cremiger Brotaufstrich, in Smoothies, Desserts und Shakes, in Kuchen, auf Pancakes oder ganz einfach pur!

Achtsam genießen mit Dr. Goerg

Die Vögel zwitschern, die Sonne lacht, die Blumen duften – auch in diesem Jahr freuen wir uns auf den Sommer und wollen ihn mit allen Sinnen erleben. Nehmen Sie sich Zeit, dem Gesang der Vögel zu lauschen, die Wärme der Sonne auf der Haut zu spüren und die sanften Gerüche des Waldes wahrzunehmen.

Wer ganz bewusst genießen möchte, der hat mit unseren naturbelassenen Bio-Kokosnussprodukten die perfekte Wahl getroffen – denn sie werden erntefrisch und schonend hergestellt, im Einklang mit Mensch und Natur. Nehmen Sie sich Zeit und verwöhnen Sie Ihren Geschmackssinn. Dazu haben wir einfache und leckere Rezepte für Sie ausgewählt. Sie werden sehen, wie viel besser das Essen schmecken kann, wenn man entschleunigt und bewusst genießt. In diesem Sinne werden Ihnen unsere Tipps und Tricks für mehr Achtsamkeit im Leben sicherlich auch gefallen.

Viel Spaß mit unserem Sommermagazin rund ums Thema #AchtsamMitDrGoerg

Ihr Manfred Görg,
international anerkannter Kokosexperte

Fair Trade for Fair Life

FAIR TRADE FOR FAIR LIFE

„Wir kaufen kein Fair Trade – wir leben Fair Trade“ – das ist einer der wichtigsten Grundsätze von Dr. Goerg und eine ganz besondere Herzensangelegenheit.

FAIR TRADE FOR FAIR LIFE

Hospicio de San José in Manila

Eine ganz besondere Herzensangelegenheit für Manfred Görg und das Dr. Goerg-Team sind die Kinder des Hospicio de San José in der philippinischen Hauptstadt Manila. Auch in diesem Jahr bestand für den Firmenchef kein Zweifel: Erneut übernahm Dr. Goerg die Patenschaft für die rund 40 Säuglinge und Kleinkinder, die im Hospicio ein liebevolles Zuhause gefunden haben.

Durch die finanzielle Unterstützung wird nicht nur die Grundversorgung der Kinder gesichert, sondern auch ein erster Grundstein für ein glückliches Leben gelegt. Nahrung, Hygieneartikel und Personal – all das kann sich das Kinderheim unter anderem durch die großzügigen Spenden von Dr. Goerg leisten. Gleich zu Beginn des Jahres konnten sich die Dr. Goerg-Patenkinder über eine besondere Überraschung freuen: Statt in Weihnachtsgeschenke für Geschäftspartner zu investieren, spendete Dr. Goerg großzügig an das Hospicio und sorgte dort für einen freudigen Start ins neue Jahr.

Vom Rebellen zum Kleinbauern

Die Welt ein bisschen besser machen – dieser Grundsatz ist fester Bestandteil der Dr. Goerg-Unternehmensphilosophie. Im Rahmen unseres „Fair Trade for Fair Life“-Engagements haben wir deshalb auch das Projekt „Vom Rebellen zum Kleinbauern“ ins Leben gerufen, mit dem wir ein nachhaltiges, ökologisches Mini-Farm-Programm auf den Philippinen unterstützen. Es dient dazu, teils mittellosen Menschen eine ganzheitliche Existenzgrundlage als Kleinbauern zu ermöglichen und ihnen so den Weg in eine bessere Zukunft zu ebnen.

Ziel des Projektes ist es, Hunger und Armut zu beenden und in strukturschwachen Gebieten, die von Rebellen und dem Taifun Yolanda beeinträchtigt sind, eine Farmer-Community zu gründen die von Zusammenhalt geprägt ist. Wir unterstützen die Mini-Farmer inzwischen seit einigen Jahren, sowohl mittels Geld- und Sachspenden als auch durch unser Knowhow, beispielsweise in Schulungen rund um den richtigen Anbau von Obst und Gemüse, Viehzucht oder Hygiene. Außerdem helfen wir ihnen dabei, die Bio-Zertifizierung zu erhalten.

Manfred Görg und sein Team sind regelmäßig selbst vor Ort, um die Entwicklung des Projektes zu begleiten und sich von den Fortschritten zu überzeugen. Jedes Mal ist die Wiedersehensfreude auf beiden Seiten groß, denn dank der tollen Zusammenarbeit in den letzten Jahren haben sich inzwischen freundschaftliche, herzliche Bande entwickelt. Auch dieses Jahr waren wir bereits vor Ort und möchten Ihnen mit diesen Bildern einen kleinen Eindruck unserer Reise geben. Wir sind sehr stolz darauf, was wir bisher schon gemeinsam erreichen konnten, werden die Kleinbauern natürlich weiterhin unterstützen und freuen uns schon auf unseren nächsten Besuch!

Mehr Informationen
finden Sie unter drgoerg.com/
soziales-engagement

„Wir kaufen kein Fair Trade – wir leben Fair Trade!“
Manfred Görg

Achtsamkeit

Bewusster genießen – mit Dr. Goerg!

Jede Bowl nach Belieben anrichten

Leckere Bowl-Rezepte: drgoerg.com

Achtsamkeit – dieser Begriff ist derzeit in aller Munde. Doch was genau verbirgt sich eigentlich dahinter? Die Wurzeln der Achtsamkeit liegen in der buddhistischen Lehre. Grundlegend geht es darum, aufmerksam zu sein und auch den selbstverständlichen Dingen wie dem Atmen, dem Gehen und auch der Nahrungsaufnahme besonderes Bewusstsein zu schenken.

Gerade wenn es ums Essen geht, greifen wir oft unbewusst zu und merken gar nicht, was wir über den Tag hinweg zu uns nehmen. Dabei muss man eigentlich nur auf das eigene Bauchgefühl hören. Eine Faustregel ist, nur dann zu essen, wenn man wirklich hungrig ist – das wirkt sich positiv auf den Stoffwechsel aus, fördert den Genuss und führt dazu, dass wir uns bewusster ernähren.

Doch nicht nur das WIE sondern auch das WAS ist entscheidend, d. h. auch die Auswahl der Lebensmittel ist ausschlaggebend, möchte man Körper und Geist etwas Gutes tun. Die naturbelassenen Bio-Kokosnussprodukte von Dr. Goerg lassen sich besonders gut in einen achtsamen Ernährungsplan integrieren. Sie werden schonend und erntefrisch produziert, im Einklang mit Natur und Mensch und unter absolut nachhaltigen Gesichtspunkten. Dem achtsamen und bewussten Genuss steht daher nichts mehr im Wege.

Lesen Sie mehr zu diesem Thema auf unserem Blog unter *drgoerg.com/aktuelles*

NATURAL, HEALTHY Good!

"Achtsam Naschen"

mit Dr. Goerg Kokosnussprodukten und Rezepten von Hannah Frey

- Süßkartoffel-Toast
- Erdbeer-Kokos-Trifle
- Kokos-Mandel-Eis

Die Gesundheitswissenschaftlerin Hannah Frey ist das Gesicht hinter dem **Projekt: Gesund leben** – einem Web-Blog, der sich mit den Themen gesunde Ernährung, Clean Eating, Fitness und Stressbewältigung beschäftigt.
Es geht darum, die richtige Balance im Leben zu finden – also ein Bewusstsein dafür zu entwickeln, was einem gut tut und was nicht. Ihre Erfahrungen teilt Hannah auf Instagram und Facebook mit ihren Followern.
Außerdem ist sie Autorin der beliebten „Zuckerfrei"-Buchreihe und veranstaltet mehrmals jährlich liebevoll organisierte Retreats, die eine kleine Auszeit vom Alltag schenken.

Folgen Sie Hannah auf:

Probieren Sie diese 3 leckeren Sommer-Rezepte von Hannah, die ebenso Soulfood wie vollwertig sind.
Denn für uns ist eines klar: Naschen gehört zu gesunder Ernährung genauso dazu wie Müßiggang zu einem aktiven Lebensstil!
Schenken wir uns also öfter mal Genuss-Momente im Alltag, um uns das Leben im wahrsten Sinne des Wortes zu versüßen - viel Spaß beim Nachmachen!

Kreativ:

Süßkartoffel-Toast

mit Kokos-Mandelmus & Früchte-Topping

vegan, laktosefrei & glutenfrei

einfach · 15 Minuten · 2 Portionen

2 Süßkartoffeln

2 EL Dr. Goerg Bio-Kokos-Mandelmus

2 EL Dr. Goerg Bio-Mandelmus

50 g Heidelbeeren

1 EL gefriergetrocknete Himbeeren

1 Handvoll Trauben

1 EL Goji-Beeren

1 Feige

2 EL Granatapfelkerne

Die Süßkartoffeln waschen und trocken tupfen. Längs in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und 2x auf höchster Stufe toasten.

Jede Süßkartoffelscheibe mit je 1 EL Mandelmus oder Kokos-Mandelmus bestreichen, dann die Toppings darüber geben.

Nicht nur für Veganer!

DAS HIGHLIGHT FÜR IHRE KÜCHE:
66 leckere Rezepte

Jetzt bestellen:
drgoerg.com

Verführerisch cremig:

Erdbeer-Kokos-Trifle

mit Kokos-Mandel Energy Balls

vegan & rohköstlich

kreativ | 30 Minuten | 2 Portionen

Für die Kokos-Mandel Energy Balls:

2 EL gepuffter Amaranth

60 g gemahlene Mandeln

6 EL Dr. Goerg Bio-Kokosraspel

30 g Dr. Goerg Bio-Kokosöl

50 g Dr. Goerg Bio-Kokosmus

1 Msp. gemahlene Vanille

Für das Trifle:

6 EL Haferflocken

300 g Erdbeeren

200 g Sahne oder eine vegane Alternative

300 g griechischer Joghurt alternativ Kokosjoghurt

40 g Dr. Goerg Bio-Kokosraspel

1 Msp. gemahlene Vanille

Für die Energy Balls gepufften Amaranth, gemahlene Mandeln, 4 EL Kokosraspel, Kokosöl, Kokosmus und gemahlene Vanille in einem Hochleistungsmixer zu einer Masse verarbeiten. Mit den Händen zu 14 kleinen Kugeln formen (die Masse ist sehr weich). In den restlichen Kokosraspeln (2 EL) wenden. Die Energy Balls 10 Min. im Kühlschrank fest werden lassen.

Inzwischen die Haferflocken auf 2 Gläser verteilen. Die Erdbeeren waschen und das Grün entfernen. Für die weiße Schicht die Sahne schlagen. Mit 150 g Joghurt, 20 g Kokosraspel und gemahlener Vanille verrühren. Jeweils 1/4 der Masse auf beide Gläser verteilen.

Für die rosa Schicht 250 g Erdbeeren mit 150 g Joghurt mixen oder pürieren, anschließend 20 g Kokosraspel unterrühren. Jeweils 1/4 der Masse über die weiße Schicht geben.

Die weiße Masse auf der roten verteilen und darüber die Reste der roten Masse geben. Die restlichen Erdbeeren in feine Scheiben schneiden und mit Energy Balls darauf anrichten.

Erfrischend:

Cremiges Kokos-Mandel-Eis

mit salzigem Karamell

vegan & laktosefrei, glutenfrei
raffiniert | Vorbereitung 6 Stunden | 6 Portionen

100 g Dr. Goerg Bio-Mandelmus

200 ml Mandeldrink

2 Msp. gemahlene Vanille

100 g TK-Himbeeren

6 Datteln

1 Prise Salz

60 g Dr. Goerg Bio-Kokosöl

20 g Kakaopulver
(stark entölt)

1 EL Dr. Goerg Bio-Kokosblütensirup

2 EL Mandeln
(gestiftelt)

Mandelmus, 100 ml Mandeldrink und 1 Msp. gemahlene Vanille verrühren. Die tiefgekühlten Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken und unter die Mandel-Masse heben. Die Masse auf 6 Eisförmchen verteilen bis diese etwa halbvoll sind und mind. 4 Stunden ins Gefrierfach stellen. Achtung: Eisstiele nicht vergessen! Die Datteln in der Zwischenzeit einweichen.

Die eingeweichten Datteln mit dem restlichen Mandeldrink, dem Salz und einer Msp. Vanille pürieren. Gleichmäßig auf die Förmchen verteilen und eine weitere Stunde gefrieren lassen.

Für die Schokoladen-Schicht das Kokosöl schmelzen und mit dem Kakao, dem Kokosblütensirup und den gestiftelten Mandeln verrühren. Das Eis aus den Förmchen holen und in die Schokolade tauchen. Kurz festhalten, bis die Schokolade fest geworden ist. Direkt genießen oder zurück in die Förmchen geben und wieder ins Gefrierfach stellen.

NEU!

Rezeptvorschlag: „COCO JAMBO Super-Shake“

(für ca. 4 Portionen)

- **½ Avocado**
- **1 Banane**
- **4 gehäufte EL Dr. Goerg Coco Jambo Bio-Kakao-Drink**
- **1 EL Dr. Goerg Bio-Kokosmus**
- **400 ml Pflanzendrink**
- **200 ml Dr. Goerg Bio-Kokoswasser**

- Avocado halbieren, Schale und Kern entfernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Banane schälen und ebenfalls klein schneiden.
- Anschließend die Avocado- und Bananenstücke mit den restlichen Zutaten in einen Mixer geben und zu einem cremigen Shake pürieren.
- Tipp: Shake mit Dr. Goerg Bio-Kokosflakes dekorieren.

FAIR TRADE FOR FAIR LIFE

COCO JAMBO ist ein Produkt des Dr. Goerg Projekts „Fair Trade for Fair Life“. Dr. Goerg unterstützt nachhaltige Hilfsprojekte auf den Philippinen und in Deutschland.

BIO-LECKER
für kleine & große Kakao-Entdecker!

Endlich angekommen und jetzt erhältlich – COCO JAMBO, unser neuer Bio-Kakao-Drink! Wir finden: Richtig gute Trinkschokolade sollte super schokoladig, nachhaltig und in bester Bio-Qualität produziert sein. Wenn es um Anbau, Ernte und Verarbeitung der Zutaten geht, gibt es für uns keine Kompromisse: sie müssen hochwertig, aus biologischem Anbau und fair gehandelt sein – das macht den Unterschied!

Veredelt mit Premium Bio-Kokosblütenzucker – 100 % nachhaltige Süße, erntefrisch und unraffiniert: Für kleine Schleckermäulchen nur das Beste! Deshalb süßen wir unseren hochwertigen, echten Bio-Kakao ausschließlich mit unserem zu 100 % nachhaltigen Premium Bio-Kokosblütenzucker. Dieser wird aus täglich frisch gewonnenem Kokosblütennektar schonend von Hand hergestellt. Mit seiner milden Karamellnote verleiht er Coco Jambo seinen besonderen und einzigartig leckeren Geschmack. Dr. Goerg verzichtet dabei auf die Verwendung jeglicher Zusatzstoffe sowie auf Industriezucker und weitere Behandlungen wie Raffination. Aus dieser Kombination entsteht die besondere Qualität, die den neuen Coco Jambo Bio-Kakao-Drink von Dr. Goerg für kleine Kakao-Entdecker zur pandabärenstarken Mischung macht. Und das Beste: Mit jedem Schluck unseres super-schokoladigen Bio-Kakao-Drinks unterstützt du zusammen mit Coco Jambo nachhaltige Hilfsprojekte.

Weitere Infos unter: coco-jambo.com

Sommer-Zeit ist auch Kokoswasser-Zeit!

free from food awards 2017 Deutschland Gewinner

im praktischen TrinKpack!

von Natur aus gluten- und laktosefrei

ohne ZuckerzusatZ* (enthält von Natur aus Zucker)

ohne Konservierungsstoffe*

aus erntefrischen grünen Bio-KoKosnüssen

ungebleicht* und vegan

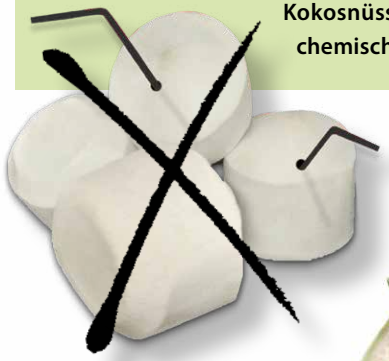
erfrischend und belebend!

fettfrei und kalorienarm

*laut Gesetz

!? Gut zu wissen …

Die geschälte Trinkkokosnuss: Wussten Sie, dass jede vorgeschälte Kokosnuss chemisch behandelt ist? Auf diese Weise soll verhindert werden, dass die geschälte Kokosnuss innerhalb weniger Tage braun wird und schimmelt. Wird bei einer jungen Kokosnuss die grüne Schale entfernt, färbt sich die darunterliegende Faserschicht innerhalb kürzester Zeit bräunlich – ähnlich, wie wir es auch von einem angeschnittenen Apfel kennen. Daher sind die strahlend weißen, geschälten Kokosnüsse, die es hierzulande oftmals zu kaufen gibt, zwangsläufig chemisch behandelt und für eine bewusste Ernährung nicht geeignet.



Nur bei Dr. Goerg: erntefrische, unbehandelte Bio-TrinKKoKosnüsse!

Großes Gewinnspiel:

Gewinnen Sie eines

von 12 Bio-Kokoswasser-Paketen!

Kokoswasser – der ideale Durstlöscher für unterwegs, beim Sport oder einfach so. Das kalorienarme Fruchtwasser wird aus erntefrischen Bio-Kokosnüssen gewonnen, die geerntet werden, wenn sie jung und grün sind und den Wasser- und Mineralstoffhaushalt des Körpers ausgleichen können.

free from food awards 2017 Deutschland Gewinner

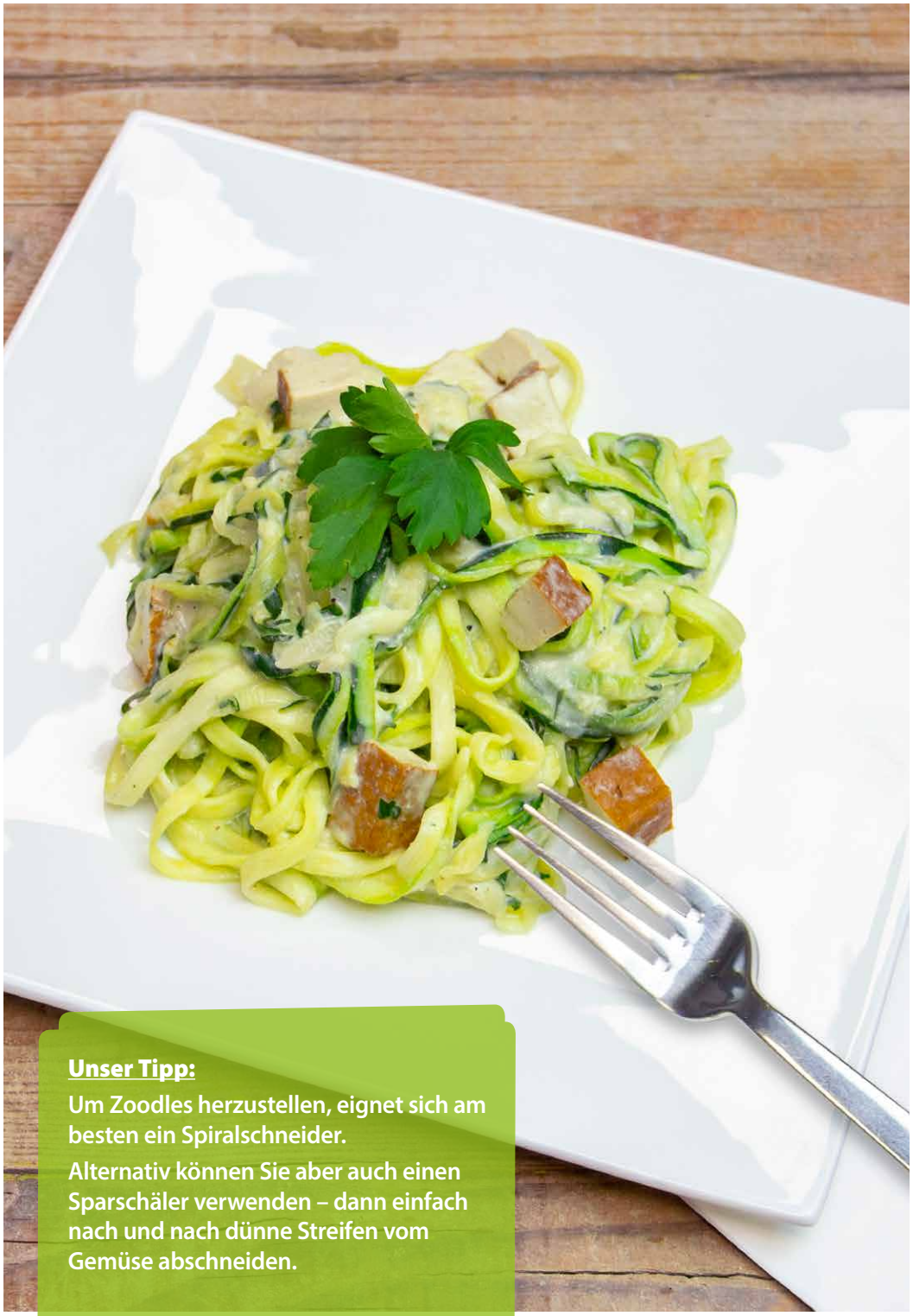
VON UNABHÄNGIGEN FITNESS-COACHES empfohlen!

Vitaljournal
Dr. Goerg GmbH
Dr. Goerg Premium Bio-Kokoswasser
TEST-SIEGER
KOKOSWASSER
Frühling/Sommer 2016

Gewinnen Sie mit etwas Glück eines von 12 Kokoswasser-Paketen bestehend aus jeweils 12 x 330 ml Premium Bio-Kokoswasser!

So nehmen Sie teil: Verraten Sie uns, an welchem Ort oder zu welchem Anlass Sie das Dr. Goerg Premium Bio-Kokoswasser am liebsten trinken. Schicken Sie Ihre Antwort per Mail an **gluecksfee@drgoerg.com**. Mit etwas Glück können Sie schon bald unser erfrischendes Bio-Kokoswasser genießen.

Weitere Infos unter:
drgoerg.com/sommer-gewinnspiel



Unser Tipp:

Um Zoodles herzustellen, eignet sich am besten ein Spiralschneider.

Alternativ können Sie aber auch einen Sparschäler verwenden – dann einfach nach und nach dünne Streifen vom Gemüse abschneiden.

Leicht & frisch:

Vegane Zoodles Carbonara

vegan, glutenfrei & laktosefrei

kreativ | 30 Minuten | 2 Portionen

Auch in herzhaften Gerichten ein Genuss!

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

100 g Tofu (geräuchert)

½ Bund Petersilie (frisch)

100 g Dr. Goerg Bio-Mandelmus

etwas Wasser

½ Zitrone

3 Zucchini (mittelgroß)

1 TL Dr. Goerg Bio-Kokosspeisefett

etwas Salz

etwas Pfeffer

Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden, Tofublock würfeln und Petersilie hacken.

Mandelmus mit etwas Wasser mischen und glatt rühren. Gehackte Petersilie untermengen und den Saft der halben Zitrone hinzufügen.

Zucchini mit Spiral- oder Sparschäler über einer Schale zu feinen Streifen schneiden.

Die Zwiebeln im Kokosspeisefett anschwitzen bis sie glasig sind.

Nun die Tofuwürfel hinzugeben und scharf anbraten. Anschließend den Knoblauch hinzufügen und ebenfalls kurz mit anbraten.

Jetzt erst die Zucchininudeln hinzufügen und kurz durch das Fett ziehen.

Zum Schluss den Mandelmus-Soßenmix unterrühren, das Essen mit Salz und Pfeffer abschmecken – fertig!

Was macht den Unterschied?

Nur die besten Rohstoffe – die Grundlage für die einzigartige Qualität der Premium Bio-Kokosnussprodukte von Dr. Goerg: Die besonders nährstoffreichen Böden auf den Philippinen sowie der kontrolliert biologische Anbau in Mischkultur bedingen, dass die Kokosnüsse bestens gedeihen. Die schonende Verarbeitung erfolgt innerhalb von max. 72 Stunden nach der Ernte– dafür steht Dr. Goerg mit der Erntefrische-Garantie.

Qualität braucht keine Zusätze – nur das Beste aus der Natur: Das Premium Bio-Kokosöl von Dr. Goerg ist das erste Kokosöl, das von ÖKO-TEST mit „sehr gut" (01/2017, 500 ml) beurteilt wurde. Es ist zu 100 % naturbelassen und überzeugt mit einem besonders hohen Laurinsäuregehalt von bis zu 59,42 %. Es ist nicht gebleicht, nicht desodoriert, nicht gehärtet und absolut ohne Zusätze.

Die richtige Philosophie entscheidet – „Wir kaufen kein Fair Trade – wir leben Fair Trade!" Das Herzstück von Dr. Goerg ist das soziale Engagement, das mit jeder Faser des Unternehmens gelebt wird, denn ein fairer und transparenter Umgang mit Ressourcen, Land und Menschen legt die Grundlage für eine herausragende Produktqualität.

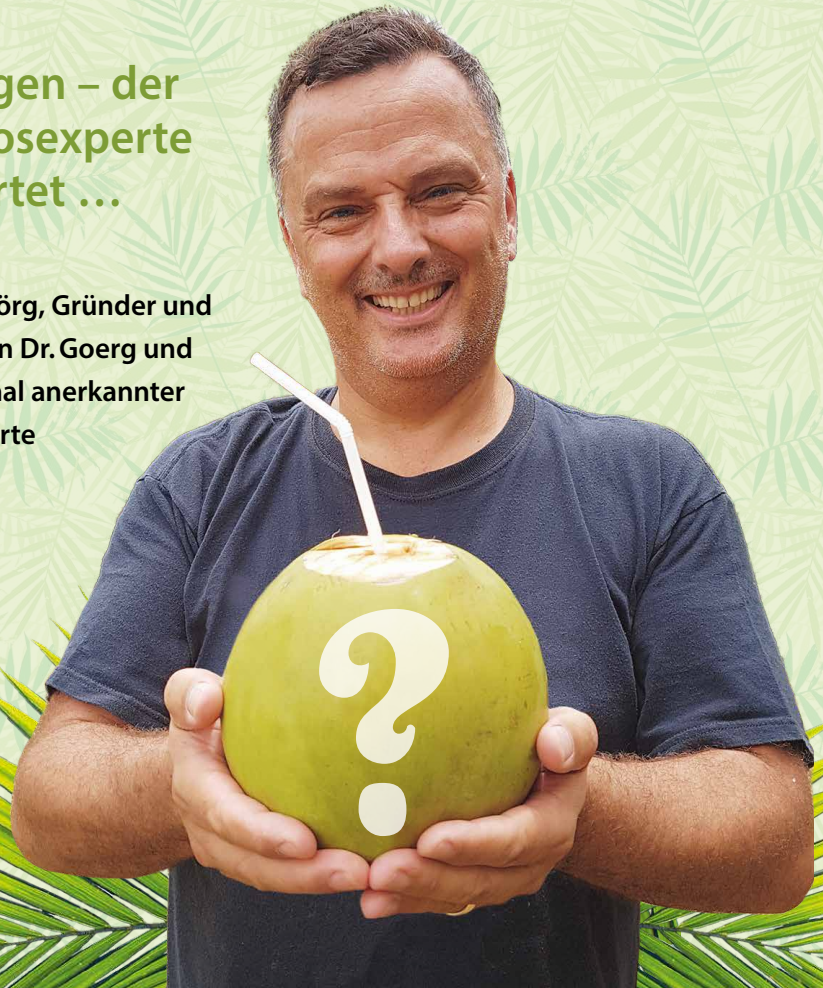
Mit allen Sinnen prüfen – letztlich entscheidet natürlich auch der Geschmack! Dabei dürfen Sie ruhig auf Ihre Sinne vertrauen: Geruch und Geschmack eines Kokosöls sind die besten Indikatoren für seine Qualität. So schmeckt man in jedem Glas Premium Bio-Kokosöl von Dr. Goerg das volle Kokosaroma der erntefrischen Bio-Kokosnuss.

Achtung Billig-Kokosöl: Kokosprodukte liegen voll im Trend und gerade Kokosöl erlebt einen wahren Boom. Doch Kokosöl ist nicht gleich Kokosöl. Seit einiger Zeit sind immer mehr Billig-Kokosöle auf dem Markt, die die Qualitätsversprechen von Dr. Goerg kopieren. Bei Dr. Goerg wurden jahrelange Erfahrung, echtes Knowhow, Energie und Zeit in die Entwicklung investiert und das hat Produkte hervorgebracht, die nachhaltig und hochqualitativ sind.

Kokos ABC #4

Sie fragen – der Kokosexperte antwortet …

Manfred Görg, Gründer und Inhaber von Dr. Goerg und international anerkannter Kokosexperte



Wie ist eine Kokosnuss aufgebaut?

Die Kokosnuss ist eigentlich gar keine Nuss, sondern eine einsamige Steinfrucht, die aus mehreren Schichten besteht. Die ledrige Außenhaut (Exokarp) ist meistens grün, gelb oder orange. Darunter befindet sich eine faserige Schicht, auch Mesokarp genannt. Im Inneren der Kokosnuss wird das Kokoswasser vom weißen Fruchtfleisch umschlossen, welches wiederum von einer harten und holzigen Schale umgeben ist, dem Endokarp. Bei erntefrischen Kokosnüssen hat das Endokarp eine beige Farbe, nach einiger Zeit färbt es sich braun. Diese braune Schale beschreibt die Kokosnuss-typische Optik, die hierzulande bekannt ist.

Was ist der Unterschied zwischen Erntefrische und Mühlenfrische?

Die Dr. Goerg Bio-Kokosprodukte werden ausschließlich erntefrisch hergestellt. Das bedeutet, dass die Kokosnüsse binnen maximal 72 Stunden nach der Ernte verarbeitet werden. So bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten. Ganz im Gegensatz zu Werbeversprechen wie „Mühlenfrische“: Dies impliziert lediglich frisch aus der Mühle – die Kokosnüsse werden hierfür nach der Ernte jedoch oftmals monatelang zwischengelagert, bei hohen Temperaturen getrocknet und erst dann zu Kokosöl gepresst. Mit frisch hat das wenig zu tun …

Wie wird das Thema Nachhaltigkeit beim Kokosnussanbau bei Dr. Goerg umgesetzt?

Der ökologische und nachhaltige Anbau von Kokospalmen in Mischkultur, bewirtschaftet von Kleinbauern in Familienbetrieben, ist einer der Grundpfeiler unserer Philosophie. Durch Mischkulturen wird eine Auslaugung des Bodens verhindert und unsere Kokospalmen können auf humus- und mineralstoffreichen Böden wachsen. Zum nachhaltigen Anbau gehört natürlich auch, dass keine einzige Palme für unsere Kokosprodukte gefällt und niemals Regenwald gerodet wird. Die Ernte übernehmen ausschließlich erwachsene Männer – Kinderarbeit oder die Ernte mit dressierten Affen sind für uns ausgeschlossen.

Haben Sie Fragen an den Experten?
Schreiben Sie uns an
kommunikation@drgoerg.com

Lecker & würzig:

Veganes Linsen-Dal mit Kokos-Mandelmus

vegan, glutenfrei & laktosefrei

einfach | 30 Minuten | 3 Portionen

200 g rote Linsen
600 ml Wasser
1 EL Kurkuma
1 EL Dr. Goerg Bio-Kokosöl
2 TL Senfsamen (schwarz)
1 Zwiebel (groß)
1 Knoblauchzehe
1 cm Ingwer
1 Chilischote
2 TL Koriander (gemahlen)
3 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
3 Tomaten (mittelgroß)
3 EL Dr. Goerg Bio-Kokos-Mandelmus
etwas Zitronensaft
etwas Salz

Linsen im Kochtopf mit Wasser und Kurkuma aufkochen und anschließend auf mittlerer Stufe etwa 20 Minuten köcheln lassen bis die Linsen zusammenfallen. Gelegentlich umrühren.

Kokosöl in einer Pfanne erhitzen und die Senfsamen hinzugeben. Bei mittlerer Hitze wenige Minuten anbraten bis sie springen.

Zwiebeln hinzufügen und kurz anbraten. Knoblauch, Ingwer und Chili kleinschneiden und mit dem Koriander und Kreuzkümmel hinzufügen. Einige Minuten unter Schwenken rösten.

Zum Schluss die Tomaten in kleine Stücke schneiden und mit in die Pfanne geben. Sobald die Linsen gar sind, die Tomaten-Mischung und das Kokos-Mandelmus in den Topf geben und unterrühren. Am Schluss mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Nach Geschmack kann das Dal mit frischem Koriander garniert werden.

FÜR DEIN TRAINING
NUR DAS BESTE

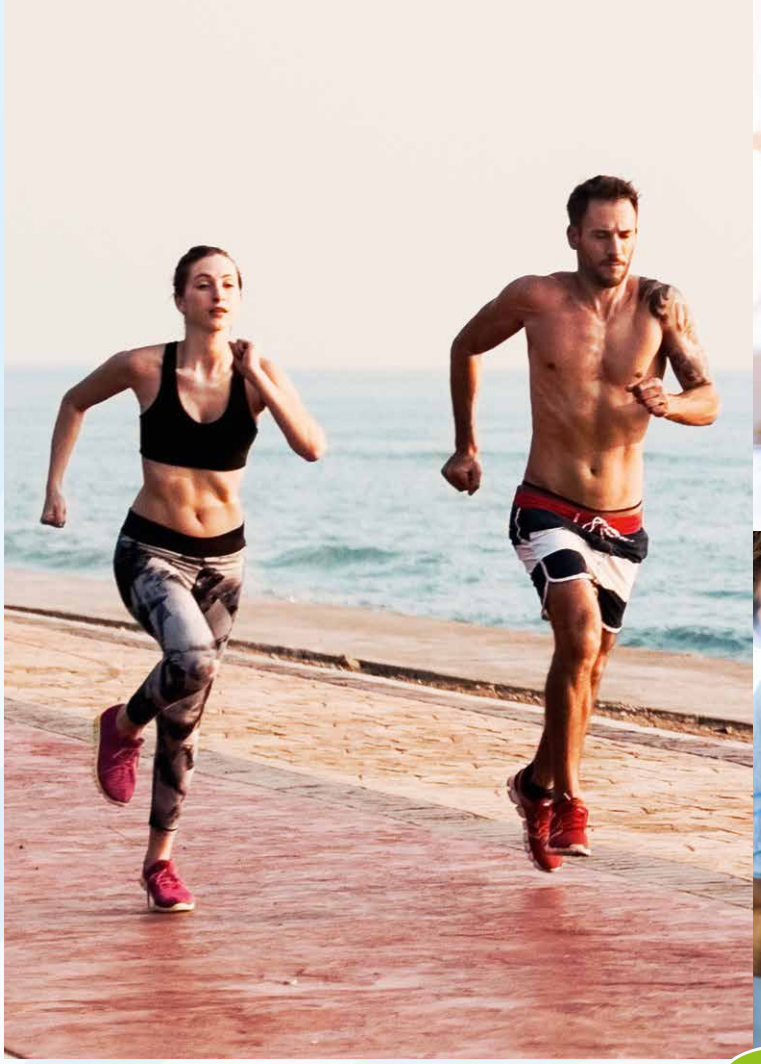
DR. GOERG PREMIUM BIO-PROTEIN- & BALLASTSTOFFPULVER

NEU

- hoher Proteingehalt
- Ballaststoffquelle
- zuckerarm
- 100 % vegan
- mit Bio-Kokosblüten-zucker gesüßt, unraffiniert
- von Natur aus gluten- und laktosefrei

OHNE:

- Soja
- Molkenprotein
- Industriezucker
- künstliche Süßstoffe
- Emulgatoren

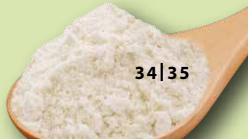


Veganes Protein- & Ballast-stoffpulver zur Herstellung deines BIO-PROTEIN-SHAKES.

Mit wertvollen Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau und einem ausgewogenen Aminosäuren-Profil für anspruchsvolle Sportler und körper-bewusste Fitness-Fans. Erhältlich in den Geschmacksrichtungen Schoko und Vanille.

!? „Gut zu wissen“:

Proteinpulver mit bester biologischer Verfügbarkeit: Denn nicht allein der Protein-gehalt ist ausschlaggebend, sondern die Qualität der Zutaten!



Kokos-Kurkuma Peeling:

Für strahlend frische Haut

„Alles neu" macht hier nicht der Mai, sondern dieses raffinierte Kokos-Kurkuma-Peeling fürs Gesicht! In der ayurvedischen Medizin gilt Kurkuma schon lange als Wundermittel, da der gelben Wurzel eine heilende Wirkung nachgesagt wird. So soll sie bei verschiedenen Krankheiten helfen und der regelmäßige Verzehr das Wohlbefinden steigern. In der asiatischen Küche verleiht Kurkuma einigen Gerichten, wie z. B. Curry, eine intensive gelbe Farbe und zaubert einen unverwechselbaren Geschmack. Doch auch beim Thema Haut- und Haarpflege findet das Ingwergewächs oft Anwendung. Lilli verrät uns das Rezept für ihr raffiniertes DIY-Gesichtspeeling:

Ihr braucht:

- 1 TL Kurkuma
- ¼ TL Dr. Goerg Bio-Kokosöl
- 1 TL Kichererbsenmehl
- 1 TL lauwarmes Wasser
- ein paar Tropfen Zitronensaft

So gehts: Alle Zutaten vermischen und sanft im Gesicht einmassieren. Danach einfach mit Wasser abwaschen und das Gesicht vorsichtig mit einem Handtuch trocken tupfen.

Lillis Tipp: „Kurkuma begeistert mich schon lange und das nicht nur in der Küche. Auch im Bad ist sie mein treuer Begleiter, denn ich liebe Pflegeprodukte, die ich mit wenigen Zutaten einfach selbst herstellen kann.
Die Kombination aus Kokos und Kurkuma hat mich einfach gepackt und ich versorge meine Haut regelmäßig mit diesem selbstgemachten Kurkuma-Kokos-Peeling."

Tief durchatmen:

Achtsamkeit lernen
die Genussmeditation

Gleich ausprobieren: Mit unseren Bio-Kokosblütenzucker-Schokoladen in 3 leckeren Sorten!

Jetzt bestellen: drgoerg.com

Mehr Achtsamkeit im Alltag – das wünschen sich viele von uns. Die gute Nachricht: Achtsamkeit kann man lernen! Viele Übungen können ganz leicht im Alltag eingebaut werden. Achten Sie z. B. einfach mal bewusst darauf, was und wie Sie essen. Welche Farbe, welche Form hat Ihr Essen, wie riecht es und wie fühlt es sich an?

So geht's: Nehmen Sie ein mundgroßes Stück Bio-Kokosblütenzucker-schokolade und betrachten Sie es genau. Riechen Sie daran und nehmen Sie die Aromen wahr. Legen Sie die Schokolade in den Mund und betasten Sie sie mit der Zunge. Dann beginnen Sie langsam mit dem Kauen. Machen Sie sich die Konsistenz bewusst und lassen Sie zu, dass sich der Geschmack voll entfalten kann.

Vielleicht erscheint Ihnen diese Übung zunächst seltsam, aber Sie werden sehen wie gut es tut, sein Essen mal wieder richtig zu genießen.

Einfach eine kleine Menge Kokosöl einmassieren!

Kokosöl mit dem Pinsel auftragen und einziehen lassen.

Jetzt auch in 26 ml & 200 ml erhältlich!

Tierisch beliebt: Zeckenschutz

und natürliche Pflege für Vierbeiner

Der Sommer kommt – und mit ihm nicht nur warme Sonnenstrahlen und grüne Wiesen, sondern auch Zecken und Insekten. Diese können lästig und gefährlich für uns Menschen sein, wenn wir uns ungeschützt in Wäldern und dichten Gräsern befinden – und auch Hunde, Katzen und Pferde benötigen Schutz vor den lästigen Plagegeistern.

Deshalb empfiehlt unser Experte „Husky Toni" das Bio-Kokosöl für Tiere: Warum chemischen Zeckenschutz verwenden, wenn auch alternativ ein wirkungsvolles Naturprodukt auf Fell und Haut Ihres Vierbeiners aufgetragen werden kann? Durch den hohen Laurinsäuregehalt von bis zu 59,42 %, eignet sich unser Kokosöl bestens, um Zecken, Flöhe, Milben und andere Krabbeltiere auf natürliche Weise abzuwehren. Ein positiver Nebeneffekt ergibt sich, wenn das Öl sanft einmassiert wird – Ihr Tier wird sich sicherlich über die zusätzlichen Streicheleinheiten freuen und das Fell wird gepflegt. Das genießen auch die geliebten Huskys von Toni, welche regelmäßig mit dem Dr. Goerg Premium Bio-Kokosöl für Tiere versorgt werden. Übrigens: Auch über Kokos-Leckerlies, wie z.B. Bio-Kokosöl im Futter oder Bio-Kokosflakes freut sich das Husky-Rudel.

Wenn Philosophie und echte Qualität überzeugen

Dann beeindruckt das auch renommierte Fachjurys. Höchste Bio-Qualität und Nachhaltigkeit ohne Kompromisse, das zeichnet uns aus!

Echte Nachhaltigkeit

GERMAN BRAND AWARD 2017 SPECIAL

PHILIPPINISCHER CHARITY AWARD

DEUTSCHER NACHHALTIGKEITS AWARD

Produkt-Qualität

ÖKO-TEST Dr. Goerg Premium Bio-Kokosöl sehr gut ÖKO-TEST-Magazin 01/2017

KOKOSÖL 500 ML

Testsieger SEHR GUT (1,2) Dr. Goerg Premium Bio-Kokosöl Vergleich.org

KOKOSÖL 1000 ML

Vergleichssieger SEHR GUT (1,3) Dr. Goerg Kokosblütenzucker Vergleich.org

KOKOSBLÜTEN-ZUCKER 280 G

2018 LESERPREIS natürlich

KOKOSWASSER & KOKOSÖL

eathealthy awards 2016 ÖLE UND FETTE GEWINNER

KOKOSÖL 1000 ML

Vitaljournal Dr. Goerg GmbH Dr. Goerg Premium Bio-Kokoswasser TEST-SIEGER KOKOSWASSER Frühling/Sommer 2016

KOKOSWASSER 1000 ML

VON UNABHÄNGIGEN FITNESS-COACHES empfohlen!

KOKOSWASSER 330 ML

free from food awards 2017 Deutschland Gewinner

KOKOSWASSER

free from food awards 2018 Gewinner

KOKOSBLÜTEN-ZUCKER-SCHOKOLADE KOKOSFLAKES

free from food awards 2018 Sehr empfehlenswert

KOKOSBLÜTEN-ZUCKER-SCHOKOLADE FEINBITTER & HASELNUSS

Healthy Living Awards 2018 ÖLE & FETTE Food GEWINNER

KOKOS-WÜRZÖL KNOBLAUCH-CHILI

1. PLATZ 2018 FOOD GREEN STYLE MAGAZIN LESERPREIS RELEVANZ

KOKOSBLÜTEN-ZUCKER 280 G

Geprüfte Sicherheit

IFS Food

INTERNATIONAL FEATURED STANDARD

Die besten Kokosprodukte kommen von Dr. Goerg!

DE-ÖKO-001

Premium Bio-Kokosöl

Das erste Kokosöl mit ÖKO-TEST „sehr gut" (01/2017, 500 ml)! Innerhalb von max. 72 Stunden nach der Ernte in 1. Kaltpressung bei max. 38 °C aus erntefrischem Fruchtfleisch hergestellt. Mit einem einzigartig hohen Laurinsäuregehalt von bis zu 59,42 %. Das ist echte, naturbelassene Rohkostqualität. Ideal zum Kochen, Backen und Braten.

26 ml | 200 ml | 500 ml | 1000 ml | 3 l | 10 l | 20 l

- 100 % naturbelassen
- 100 % erntefrisch
- echte Rohkost
- nicht gehärtet
- nicht raffiniert
- nicht desodoriert
- nicht gebleicht
- hoch erhitzbar (Rauchpunkt höher als 232 °C)
- frei von Transfettsäuren

Premium Bio-Kokos-Würzöle

Die Basis: Unser Bio-Kokosöl, das von ÖKO-TEST mit „sehr gut" (01/2017, 500 ml) bewertet wurde und in 1. Kaltpressung bei max. 38 °C innerhalb von 72 Std. nach der Ernte direkt aus erntefrischen Bio-Kokosnüssen hergestellt wird. Kombiniert mit edlen Gewürzextrakten aus Chili, Knoblauch, Kurkuma, Ingwer und Zimt verleihen unsere Würzöle jedem Gericht eine einzigartige Note. Ideal zum schonenden Anbraten, Marinieren und Würzen.

26 ml | 190 ml

- 100 % erntefrisch
- mit feinsten Gewürzen
- ohne Zusätze
- in 5 Geschmacksrichtungen

Premium Bio-Kokosspeisefett

Geruchs- und geschmacksneutrale Alternative zu gehärteten Brat-/Backfetten. Hergestellt binnen 72 Stunden nach der Ernte aus erntefrischen Kokosnüssen und schonend mit Wasserdampf desodoriert. Sehr hoch erhitzbar (Rauchpunkt > 232 °C), daher ideal zum Braten, Backen und Frittieren.

200 ml | 500 ml | 1000 ml | 3 l | 10 l | 20 l

- 100 % erntefrisch
- geruchs- & geschmacksneutral
- nicht gehärtet
- hoch erhitzbar (Rauchpunkt höher als 232 °C)
- frei von Transfettsäuren

Premium Bio-Kokosmus

Das zartschmelzende Mus wird innerhalb von max. 72 Stunden nach der Ernte aus erntefrischem Fruchtfleisch hergestellt. Es ist frei von Zusätzen – naturbelassene, echte Rohkost. Perfekt zum pur Genießen oder Verfeinern von Suppen, Desserts und Co.

26 g | 200 g | 500 g | 1000 g | 3 kg | 10 kg | 20 kg

- 100 % erntefrisch
- 100 % naturbelassen
- echte Rohkost
- ungebleicht
- vegan

Premium Bio-Kokos-Mandelmus

NEU!

Cremiges Mus aus erntefrischer Kokosnuss und ganzen, weißen, süßen Bio-Mandeln in echter Rohkostqualität. Es ist vegan, komplett naturbelassen, ohne Palmöl oder andere Zusätze und von Natur aus gluten- und laktosefrei. Ideal als Brotaufstrich, als Zutat in Smoothies, Desserts, Kuchen und Gebäck und lecker zum pur Naschen.

26 g | 200 g | 500 g | 1000 g

- aus Bio-Kokosmus und Bio-Mandelmus
- 100 % naturbelassen
- echte Rohkost – hergestellt unter 38 °C
- ohne Zuckerzusatz[2]
- ohne Palmöl
- ballaststoffreich

Premium Bio-Mandelmus

NEU!

Naturbelassene, echte Rohkost aus 100 % ganzen, weißen, süßen Bio-Mandeln aus nachhaltigem Anbau. Bei der schonenden Herstellung unseres Mandelmuses verzichten wir komplett auf Zusätze. Es ist eine aromatische, vegane und ballaststoffreiche Proteinquelle – perfekt zum pur Genießen, als Brotaufstrich oder in Porridge, Smoothies & Co.

26 g | 200 g | 500 g | 1000 g

- aus ganzen, weißen, süßen Bio-Mandeln
- echte Rohkost – hergestellt unter 38 °C
- 100 % naturbelassen
- ohne Zuckerzusatz[2]
- proteinreich
- ballaststoffreich

Premium Bio-Kokos-Schokocreme

NEU!

Süße Sünde aus Kokos, Mandel und Schokolade, ganz ohne Palmöl und Industriezucker. Eine vegane Alternative zu handelsüblichen Schoko-Aufstrichen, gesüßt mit unraffiniertem Bio-Kokosblütenzucker und vielseitig verwendbar: zum pur Naschen, als Brotaufstrich, in Porridge oder in Smoothies, Kuchen und Gebäck.

26 g | 200 g | 500 g | 1000 g

- aus Bio-Kokosmus, Bio-Bitterschokolade und Bio-Mandelmus
- ohne Palmöl
- ohne Industriezucker
- mit Bio-Kokosblütenzucker gesüßt

[1]von Natur aus [2]enthält von Natur aus Zucker [3]laut Gesetz

Premium Bio-Kokoswasser

Belebend, erfrischend, kalorienarm. Der körperbewusste, vegane Durstlöscher, auf den nicht nur Sportler schwören. Innerhalb von max. 72 Stunden nach der Ernte aus der grünen Kokosnuss gewonnen und direkt vor Ort abgefüllt. Ohne Zusätze[3] oder Konservierungsstoffe[3]! Es kann den Wasser- und Mineralstoffhaushalt des Körpers ausgleichen und verfeinert Speisen und Getränke. Perfekt für die bewusste Ernährung.

330 ml | 1000 ml

- 100 % erntefrisch
- ohne Zuckerzusatz[2]
- kalorienarm – nur 15 kcal/100 ml
- ungebleicht[3]
- ohne Zusätze[3]

Premium Bio-Trinkkokosnüsse

100 % natürlicher Trinkgenuss aus der jungen, grünen Bio-Kokosnuss, die frisch von der Palme geerntet direkt von den Philippinen zu uns kommt – mit leckerstem Kokoswasser und ganz viel Urlaubsflair im Gepäck. Weder mit Fungiziden noch mit Insektiziden behandelt. Ideal zum pur Genießen.

9 Stück

- junge, grüne Bio-Trinkkokosnuss
- 100 % unbehandelt
- 100 % natürlicher Genuss
- echte Rohkost
- gluten- & laktosefrei[1]

Premium Bio-Kokosmilch

Hergestellt aus saftigem Kokosnuss-Fruchtfleisch innerhalb von max. 72 Stunden nach der Ernte. Sie ist komplett frei von Zusätzen und punktet mit satter Cremigkeit, einer sanften Kokosnussnote in Geruch und Geschmack und einer dezenten Süße. Unsere Kokosmilch ist vielseitig einsetzbar und die ideale, vegane sowie laktosefreie Alternative zu Sahne & Co.

250 ml | 1000 ml

- 100 % Kokos
- 100 % erntefrisch
- 100 % vegan
- ohne Zusatzstoffe
- ohne Verdickungsmittel
- ohne Zuckerzusatz[2]
- im wiederverschließbaren Tetra Pak

Premium Bio-Trinkkokosmilch

Purer Kokos-Trinkgenuss aus Kokoswasser und Kokosmilch von Dr. Goerg. Die leckere, vegane Alternative zu Milch ist von Natur aus gluten- und laktosefrei und kommt ohne Zuckerzusatz aus. Perfekt im Smoothie oder Kaffee, zu Müsli, in Kakao oder Desserts.

500 ml

- mit Kokoswasser und Kokosmilch
- vegan
- ohne Zuckerzusatz[2]
- gluten- & laktosefrei[1]

Premium Bio-Protein & Ballaststoffpulver

Hochwertiges, veganes und ballaststoffreiches Protein zur fitnessgerechten Nahrungsergänzung. Ohne Süßstoffe, ohne Soja, ohne Emulgatoren. Erhältlich in zwei Sorten: Schoko (61 % Proteingehalt) und Vanille (65 % Proteingehalt). Mit Bio-Kokosblütenzucker gesüßt, dabei aber zuckerarm. Proteinpulver mit bester biologischer Verfügbarkeit.

600 g

- hoher Proteingehalt
- Ballaststoffquelle
- 100 % vegan
- zuckerarm
- nur mit Bio-Kokosblütenzucker gesüßt
- ohne Süßstoffe
- ohne Soja
- gluten- & laktosefrei
- ohne Emulgatoren

Premium Bio-Kokosmehl

Das von Natur aus glutenfreie Ballaststoffwunder wird binnen 72 Stunden nach der Ernte aus erntefrischem Kokos-Fruchtfleisch hergestellt. Es besteht aus ca. 12 % Fett, ca. 40 % Ballaststoffen, nur ca. 22 % Kohlenhydraten und ca. 18 % Eiweiß. Ein ungebleichtes Mehl mit natürlicher Süße, das ideal für die low carb Küche geeignet ist.

230 g | 600 g | 1,3 kg | 5 kg

- glutenfrei[1]
- echte Rohkost
- 100 % erntefrisch
- 100 % naturbelassen
- 40 % Ballaststoffe
- hoher Proteingehalt
- ungebleicht

Premium Bio-Kokosraspel

Die naturbelassenen Raspel werden innerhalb von max. 72 Stunden nach der Ernte aus dem frischen Fruchtfleisch der Kokosnuss hergestellt. Sie sind vegan und ungebleicht, daher die leicht cremige Färbung. Echte Rohkost zum Verzieren, Verfeinern und Genießen.

150 g | 300 g | 500 g | 1 kg | 3,8 kg

- 100 % erntefrisch
- 100 % naturbelassen
- echte Rohkost
- ungebleicht
- gluten- & laktosefrei[1]

Premium Bio-Kokosflakes

Aus dem erntefrischen Fruchtfleisch der Kokosnuss hergestellt – und das innerhalb von max. 72 Stunden nach der Ernte. Die Flakes enthalten keinerlei Zusatzstoffe und sind vegan – das ist echte, naturbelassene Rohkost. Perfekt als Fingerfood und zum Verfeinern herzhafter und süßer Gerichte und Backwaren.

125 g | 300 g | 750 g | 3 kg

- 100 % erntefrisch
- 100 % naturbelassen
- echte Rohkost
- ungebleicht
- gluten- & laktosefrei[1]

[1]von Natur aus [2]enthält von Natur aus Zucker [3]laut Gesetz

Premium Bio-Kokosblütenzucker

Natürlich und nachhaltig süßen. Der vegane Kokosblütenzucker wird aus täglich frisch gewonnenem Kokosblütennektar hergestellt und ist nicht raffiniert. Die ideale Alternative zu herkömmlichem Zucker – ideal zum Süßen von heißen und kalten Getränken und Speisen wie Tee, Kaffee, Cocktails, Gebäck und vielem mehr.

120 g | 280 g | 600 g | 1000 g | 1,75 kg | 7 kg

- 100 % erntefrisch
- nachhaltige Süße
- täglich frisch aus Kokosblütennektar gewonnen
- vegan
- nicht raffiniert
- gluten- & laktosefrei[1]

Premium Bio-Kokosblütensirup

Der Kokosblütennektar für die tägliche Herstellung des Kokosblütensirups wird direkt von den Blüten der Kokospalme gewonnen. Ideal zum Süßen und Verfeinern von heißen und kalten Getränken und Speisen.

250 g | 270 g | 350 g | 490 g

- 100 % erntefrisch
- nachhaltige Süße
- täglich frisch aus Kokosblütennektar gewonnen
- vegan
- gluten- & laktosefrei[1]

Premium Bio-Kokoschips

Die Kokoschips werden aus dem erntefrischen Fruchtfleisch der Bio-Kokosnuss innerhalb von max. 72 Stunden nach der Ernte hergestellt und mit unraffiniertem Dr. Goerg Premium Bio-Kokosblütenzucker karamellisiert. Ideal für Desserts und Müslis, Salate, Fingerfood und zum Verfeinern von Gebäck und Kuchen.

125 g

- 100 % erntefrisch
- mit Bio-Kokosblütenzucker karamellisiert
- schonend geröstet
- gluten- & laktosefrei[1]
- ungebleicht

Premium Bio-Kokosstreusel

Schonend geröstete Dr. Goerg Bio-Kokosraspel, die mit unraffiniertem Bio-Kokosblütenzucker karamellisiert werden. Eine leckere, vegane Alternative zu Schoko- und bunten Zuckerstreuseln. Ideal zum Verfeinern und Dekorieren von süßen Speisen, Getränken, Desserts und Gebäck.

145 g

- 100 % erntefrisch
- mit Bio-Kokosblütenzucker karamellisiert
- schonend geröstet
- gluten- & laktosefrei[1]
- ungebleicht

Coco Jambo Premium Bio-Kakao-Drink

Für kleine Schleckermäulchen nur das Beste! Schokoladiger Trinkgenuss für Groß und Klein, ganz ohne Industriezucker. Besteht ausschließlich aus fair gehandeltem Bio-Kakao, gesüßt mit unraffiniertem Bio-Kokosblütenzucker, der dem Kakao eine milde Karamellnote gibt.

500 g

- 100 % fair gehandelt
- ohne Industriezucker
- nur mit Bio-Kokosblütenzucker gesüßt
- ohne Zusatzstoffe
- gluten- & laktosefrei[1]

Premium Bio-Kokosblütenzucker-Schokolade

Unsere feinste Confiserie-Schokolade wird ausschließlich in Deutschland hergestellt, besteht zu 72 % aus Bio-Kakao und ist mit unraffiniertem Bio-Kokosblütenzucker gesüßt. Sie ist vegan, frei von Laktose, Gluten und Lecithin. In den feinen Sorten Kokosflakes, Feinbitter und Haselnuss eignet sie sich ideal zum Naschen und Verschenken!

40 g

- Confiserie-Schokolade mit 72 % Bio-Kakao
- vegan
- nur mit Bio-Kokosblütenzucker gesüßt
- ohne Zusatzstoffe
- lecithinfrei
- gluten- & laktosefrei[1]

Premium Bio-Kokosöl für Tiere

Natürlicher Schutz gegen Zecken und Parasiten aus erntefrischen Bio-Kokosnüssen. Wird innerhalb von max. 72 Stunden nach der Ernte hergestellt und hat einen besonders hohen Laurinsäuregehalt von bis zu 59,42 %. Ideal zur sanften Fellpflege für Ihr Haustier.

26 ml | 200 ml | 500 ml | 3 l | 10 l

- 100 % erntefrisch
- 100 % naturbelassen
- natürlicher Schutz gegen Zecken, Kriebelmücken & Co.
- zur sanften Fellpflege

Premium Kokoskohle

Kohle aus 100 % reiner Kokosnussschale aus kontrolliert biologischem Anbau. Sie ist geruchs- und geschmacksneutral, punktet mit 4x längerer Brenndauer als herkömmliche Kohle und mit nur 4 % Aschebildung. Ideal zum Grillen, Räuchern und als Shisha-Kohle geeignet.

1 kg

- geruchs- & geschmacksneutral
- 4x längere Brenndauer
- keine einzige Kokos-Palme wurde je für dieses Produkt gefällt

[1]von Natur aus [2]enthält von Natur aus Zucker [3]laut Gesetz

Alles Matcha!

Unsere feinen Matcha-Produkte in bester japanischer Zeremonie-Qualität

Premium Bio-Matcha

Die Teeblätter werden behutsam von Hand gepflückt und schonend getrocknet bevor sie zu unserem feinen Matcha-Pulver verarbeitet werden, das eine intensive, grüne Färbung und ein besonders mildes Aroma hat. Unser Bio-Matcha wird von Teebauern angebaut, die bereits seit Generationen die japanische Kaiserfamilie beliefern und hat beste Zeremonie-Qualität. Er ist komplett naturbelassen sowie vegan und kann sowohl als Tee zubereitet als auch zum Backen oder zum Verfeinern von Desserts verwendet werden.

35 g

- 100% naturbelassen
- 100 % vegan
- lichtgeschützt im Violettglas
- gluten- & laktosefrei[1]
- caseinfrei[1]
- ohne Zusatzstoffe

Premium Bio-Matcha de Coco

Das Traumpaar aus unserem Bio-Matcha und Bio-Kokosblütenzucker. Die zarte Karamellnote des Kokosblütenzuckers, der aus täglich frisch geerntetem Kokosblütennektar hergestellt wird und nicht raffiniert ist, harmoniert hervorragend mit dem feinen Aroma des Matchas. Mit Wasser, Milch oder Pflanzendrinks aufgegossen ein Genuss, ob für einen guten Start in den Tag oder für zwischendurch.

250 g

- 100 % vegan
- aus naturbelassenem Bio-Matcha
- gesüßt mit unraffiniertem Bio-Kokosblütenzucker
- gluten- & laktosefrei[1]
- caseinfrei[1]
- lichtgeschützt im Violettglas

Bambusbesen für Matcha-Tee

Ideal für die traditionelle Zubereitung unseres Bio-Matchas geeignet. Zum Zubereitungsritual gehört das Anrühren des Matchas mit einem solchen Bambusbesen, auch Chasen genannt. Die filigranen Borsten des kleinen Meisterwerks an Handwerkskunst sorgen dafür, dass der Matcha leicht aufschäumt.

1 Stück

- einfach in der Handhabung
- leicht zu reinigen

[1]von Natur aus

FÜR DEIN TRAINING
NUR DAS BESTE

DR. GOERG PREMIUM BIO-PROTEIN- & BALLASTSTOFFPULVER

NEU

- hoher Proteingehalt
- Ballaststoffquelle
- zuckerarm
- 100 % vegan
- mit Bio-Kokosblütenzucker gesüßt, unraffiniert
- von Natur aus gluten- und laktosefrei

OHNE:

- Soja
- Molkenprotein
- Industriezucker
- künstliche Süßstoffe
- Emulgatoren

Gleich testen und bestellen auf: drgoerg.com

MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C084390

Dr. Goerg GmbH · 56410 Montabaur, Germany
Tel. +49 (0) 26 02 - 93 46 90 · Fax +49 (0) 26 02 - 93 469 - 22 · service@drgoerg.com