



Pressemitteilung vom 24.01.2017

## Das beste Kokosöl kommt von Dr. Goerg - ÖKO-TEST zeichnet Premium Bio-Kokosöl (500 ml) mit „sehr gut“ aus!

**Das erste Kokosöl, das jemals von ÖKO-TEST mit „sehr gut“ bewertet wurde!**

**Montabaur.** Das beste Kokosöl kommt von Dr. Goerg – das bestätigt auch ÖKO-TEST und zeichnet das Premium Bio-Kokosöl (500 ml) von Dr. Goerg mit „sehr gut“ aus. Die Auszeichnung mit der Bestnote von ÖKO-TEST belegt die herausragende Qualität des zu 100% reinen und naturbelassenen Bio-Kokosöls. „Das Premium Bio-Kokosöl von Dr. Goerg ist das erste Kokosöl, das jemals von ÖKO-TEST mit ‚sehr gut‘ bewertet wurde – ein Alleinstellungsmerkmal, das für die einzigartige Qualität und Frische unseres Bio-Kokosöls steht. Nur so schmeckt erntefrische naturbelassene Kokosnuss!“, hebt Geschäftsführer Manfred Görg die unvergleichbare Qualität des Premium Bio-Kokosöls hervor.

Die Grundlage für das Premium Bio-Kokosöl von Dr. Goerg bilden sonnengereifte Kokosnüsse, die von philippinischen Kleinbauern in natürlicher Mischkultur kontrolliert biologisch angebaut werden. Das Premium Bio-Kokosöl wird in 1. Kaltpressung bei 38 °C direkt aus dem erntefrischen Fruchtfleisch der Bio-Kokosnüsse innerhalb von 72 Stunden nach der Ernte hergestellt – das ist echte, naturbelassene Rohkost mit einem einzigartig hohen Laurinsäuregehalt von bis zu 59,42 %. Dieser Wert ist weltweit einzigartig und lässt sich nicht mit herkömmlich hergestellten Kokosölen vergleichen. Das Unternehmen aus dem Westerwald beschreitet völlig neue Wege und distanziert sich von falschen Frische-Versprechen wie der sogenannten „Mühlenfrische“. „Die erntefrische Qualität von Dr. Goerg ist einzigartig – ‚Mühlenfrische‘ ist eine für den Kunden irreführende Werbeaussage. Das kommt bei uns nicht ins Glas. Wir machen keine Kompromisse – dafür steht unsere Erntefrische-Garantie!“

Ebenso essenziell für die hochwertige Qualität und den unverwechselbar reinen und frischen Geschmack des Premium Bio-Kokosöls ist dessen absolute Naturbelassenheit. Das von Natur aus gluten- und lactosefreie Premium Bio-Kokosöl ist frei von jeglichen Zusätzen – zudem ist es nicht gebleicht, nicht desodoriert, nicht raffiniert und nicht gehärtet. Ideal zum Pur-Genießen, als Brotaufstrich oder zum Backen und Braten. Neben dem hochwertigen Inhalt ist auch die schadstofffreie Verpackung ausschlaggebend für die Bestnote „sehr gut“ von ÖKO-TEST. Die in Deutschland produzierten Gläser werden mit einem veganen Deckel ohne Weichmacher und PVC verschlossen. „Bei Dr. Goerg ist nur ausgezeichnete Premium Bio-Qualität im Glas mit Weichmacher- und PVC-freiem Deckel – und das schmeckt man.“



Pressemitteilung vom 24.01.2017

### Zum Unternehmen Dr. Goerg:

Das Unternehmen Dr. Goerg hat sich mit Herz und Seele hochwertigen Premium Bio-Kokosnussprodukten verschrieben – und das schmeckt man auch: Denn für Dr. Goerg werden ausschließlich 100 % erntefrische Bio-Kokosnüsse verarbeitet. Innerhalb von 72 Stunden nach der Ernte werden die Kokosnüsse direkt vor Ort in liebevoller Handarbeit verarbeitet.

Neben hochwertigen Premium Bio-Kokosnussprodukten steht das nachhaltige Unternehmen für Ökologie, Fairness und Hingabe. Ein respektvoller Umgang mit Mitarbeitern, der Natur und den Produkten gehört zu den Grundpfeilern der Unternehmensphilosophie. Aus diesem Grund engagiert sich Dr. Goerg mit dem „Fair Trade for Fair Life“-Projekt stark für die Absicherung seiner Kokosnussbauern.

Weitere Informationen zum Unternehmen Dr. Goerg und den hochwertigen Bio-Kokosnussprodukten erhalten Sie unter [www.drgoerg.com](http://www.drgoerg.com). Firmengründer und Geschäftsführer Manfred Goerg steht Ihnen nach Absprache für Interviews zur Verfügung.

### Kontakt:

Dr. Goerg GmbH

Geschwister-Scholl-Straße 25 | 56410 Montabaur | Deutschland

Telefon: +49 (0) 2602 93 46 90 | E-Mail: [kommunikation@drgoerg.com](mailto:kommunikation@drgoerg.com)

