

Kokosolie van De Witte Parel!

Geplaatst 2 september 2016, Review door Siggi Iggie op www.zijetook.nl

Het schrijven van een review houdt voor mij niet alleen in dat ik een product mag uittesten; het houdt ook in dat ik op zoek ga naar de waarheid achter het product. Soms kom ik hele schokkende dingen tegen. Zoals nu ook weer. Ik dacht dat je een goed product te pakken hebt als je kokosolie in de biologische winkel koopt (en niet bij bijvoorbeeld de Action of Jumbo). Helaas is op het gebied van voeding bijna niets meer zoals je denkt dat het is. Daar kwam ik ook weer achter toen ik een potje kokosolie van De Witte Parel toegestuurd kreeg om uit proberen.

In de eerste instantie was de kokosolie van De Witte Parel voor mij gewoon een goede olie en was ik meer geïnteresseerd in de missie van het bedrijfje erachter dan in het product zelf. Gaandeweg kwam ik steeds meer tot de ontdekking dat ik met dit potje echt een topproduct in handen had. Ik zal hieronder proberen duidelijk te maken wat ik hiermee bedoel.



Wat is de De Witte Parel en wat is hun missie?

De Witte Parel is een kleinschalig bedrijfje en wil met z'n product verschil maken. Het heeft als missie een goed, lekker, maar ook echt gezond product verkopen aan de consument. Een product dat zeer zuiver is en van de hoogste kwaliteit is, waardoor de kwaliteit van leven kan worden bevorderd.

De eigenaar heeft in Sri Lanka 2 kleine fabriekjes, waarvan 1 kokosoliefabriek. Deze kokosoliefabriek is alleen geopend als hij daar zelf ook aanwezig is, zodat de controle erg groot is. Alleen al om deze reden wil hij ook klein blijven, zodat de kwaliteit van het product goed gewaarborgd blijft. Vanwege deze redenen is het ook niet mogelijk om grootschalig kokosolie te gaan verkopen. Hij vertelde mij persoonlijk dat hij niet mee wil doen met de grote jongens van de voedselindustrie.

Zoals jullie misschien wel weten steun ik graag kleine bedrijfjes met een missie. Een missie waar de belangen van de gezondheid van de werknemers, het behouden en beschermen van de natuur en het leveren van een gifvrij product centraal staat. De Witte Parel is zo'n bedrijfje en in een wereld van grote concerns, waar het alleen maar gaat om het maken van winst en er niet verder wordt gekeken naar de gezondheid van de medemens vind ik dat meer dan lovenswaardig. De kokosolie wordt gemaakt in Sri Lanka, dat ook wel "de parel van de Indische oceaan" wordt genoemd. Vandaar de naam "De Witte Parel".

Welke aspecten maken de kokosolie van De Witte Parel zo bijzonder?

Een groot verschil tussen de kokosolie van de witte parel en diverse andere merken is dat de meeste merken die kokosolie verkopen, gebruik maken van slechte kwaliteit kopra. Bij slechte kwaliteit kopra wordt het gedroogde vruchtvlees van de kokosnoot verkregen door het langdurig drogen van het vruchtvlees in de open lucht. Dit zorgt ervoor dat de kokosnoten sterk bevuild worden door alle invloeden van buitenaf. De noten worden ook niet opgeslagen in droge ruimten, waardoor ze snel beschimmelen en betast worden door insecten, vogels, dieren en ongedierte.

Door al deze factoren krijgt de kokosolie een grauwe waas, wat door raffinage weer wit (spierwit) wordt gemaakt. Deze raffinage gebeurt onder sterke verhitting, waardoor de goede eigenschappen grotendeels verloren gaan. Dit is de kokosolie waarvan het voedingscentrum zegt dat het slecht is voor je en daarin hebben ze dan ook gelijk.

De kokosnoten van De Witte Parel worden *handmatig* uit de kokospalmen gehaald. Daarna worden ze een maand bewaard om door te rijpen, zodat alle essentiële voedingsstoffen in de noot zitten. Daarna worden de noten uit de kap gehaald en wordt het witte vruchtvlees geraspt en vervolgens weer gedroogd in de zon. Hierdoor blijven alle essentiële voedingsstoffen, de lekkere kokosgeur en smaak behouden.

Het drogen neemt zo'n 3 a 3,5 uur in beslag, waarna er tot persing wordt overgegaan. De olie wordt koud geperst, wat betekent dat olie niet verhit wordt en de temperatuur onder 58 graden blijft.

Bij veel merken kokosolie wordt er gebruik gemaakt van machines en worden de noten te heet gedroogd in ovens of op hete platen. Om de productie zo hoog mogelijk te houden wordt er te warm geperst, waardoor er belangrijke essentiële voedingsstoffen verdwijnen.

Transport van kokosolie in glazen potten.

Een tijdje geleden had ik een mailwisseling met een ander bedrijf (ik noem geen namen) dat ook kwalitatief goede kokosolie verkoopt. Ik had namelijk gehoord dat kokosolie niet meteen in glazen potten wordt gedaan, maar eerst in kunststof containers wordt opgeslagen, om het vervolgens naar Nederland te transporteren en het hier pas over te doen in glazen potten. Nu weten de meeste mensen intussen wel, dat kunststof gifstoffen kan lekken in olie, wat helaas ten koste gaat van de kwaliteit. Er werd mij verteld dat dit niet anders kon, vanwege breekgevaar en te hoge transportkosten .



Dat het wel anders kan, wordt door de Witte Parel maar weer eens bewezen. Hun kokosolie wordt twee keer gefilterd en daarna meteen overgegoten in glazen potten. Hierdoor blijft alle kwaliteit behouden en heb je geen gifstoffen in je eten.

Het verschil met het blote oog!

Op de foto hieronder kun je het verschil tussen de kokosolie van De Witte Parel en de kokosolie die ik normaal gesproken gebruik ook duidelijk zien. Degene met een grijzige kleur (links) is van De Witte Parel en die spier witte (rechts) is van een ander biologisch merk. Je kunt het een beetje vergelijken met onbewerkt Keltisch zeezout en bewerkt keukenzout. Keltisch zeezout is ook dof en grijs van kleur en bewerkt keukenzout spierwit. De structuur is ook verschillend, de olie van De witte Parel is veel vloeibaarder dan de andere variant.



Zo zie je maar weer, biologisch en kopen in een biologische winkel betekent niet altijd dat de kwaliteit ook meteen gewaarborgd is, al zou je dan wel mogen verwachten.

Zoals bij waar ik over schrijf is ook deze olie geheel zonder gifstoffen. Het heeft alleen geen biologisch keurmerk, omdat dat voor zo'n klein bedrijfje veel te duur is.

Hoe smaakt de kokosolie van De Witte Parel?

De olie smaakt in ieder geval heerlijk en smelt snel op de tong. Normaal is de kokosolie altijd een beetje brokkelig en dat is bij deze olie niet het geval.

Hoe duur is de kokosolie van De Witte Parel en waar kun je deze kopen?

Je kunt de kokosolie kopen in 3 verschillende maten en prijzen:

1. Een pot van 300cc kost E 9,00.
2. Een pot van 720cc kost E 18,95 .
3. Een pot van 1000cc kost E 23,95.

Een pot van 1000 cc bevat 10 tot 13 kokosnoten.

Voor deze kokosolie kun je terecht bij de **webwinkel** of je kunt de potten bij de eigenaar zelf bestellen. Afhalen is ook mogelijk.

Tot slot

Ik ben blij dat ik weer wat meer te weten ben gekomen over het verschil van kwaliteit tussen de verschillende merken en ik ga voortaan voor grijswitte kokosolie, in plaats van spierwit.

Wil je meer weten over De Witte Parel? Neem dan eens en kijkje op **hun website**.

Wil je meer weten over de productie van De Witte Parel? Bekijk dan eens **dit** filmpje op YouTube.

Ik ben benieuwd naar jouw reactie na het lezen van dit bericht.

Rectificatie:

In m'n blog noemde ik Royal Green als producent van inferieure kopra kokosolie, omdat ze mij vertelde dat hun olie van kopra gemaakt werd. Bij nader onderzoek bleek het te gaan om een spraakverwarring, want kopra betekent voor hun gedroogd vruchtvlees en voor mij gedroogd vruchtvlees dat te lang buiten heeft gelegen (met alle nadelen van dien, zoals je hierboven kunt lezen). Het blijkt dat deze verwarring veelvuldig voorkomt.