



FETTSÄURE-ESTER MCT-ÖL

Die **Ester von CREMER OLEO** sind Fettsäure-Ester, die überwiegend **aus nachwachsenden Rohstoffen** hergestellt werden. Sie kommen etwa in der **Produktion von Kosmetik, Körper- oder Haarpflege-Produkten** zum Einsatz. Methylester werden zum Herstellen von Farben, Lacken oder Klebstoffen verwendet. Fettsäure-Ester setzen sich aus einem Alkohol und einer oder mehreren Fettsäuren zusammen. Ein besonderer Fettsäure-Ester ist das **MCT-ÖL**, das auch als „Alleskönner-Öl“ bezeichnet wird. MCT ist die Abkürzung für **Medium Chain Triglycerid** (mittelkettiges Triglycerid). Es besteht aus drei Bestandteilen: einer Verbindung zwischen zwei fraktionierten Fettsäuren (Capryl- und Caprinsäure, C8 und C10) sowie raffiniertem Glycerin. MCT-Öl ist farb- und geruchslos, neutral im Geschmack und gilt als Lebensmittel.

» PORTFOLIO

FETTSÄURE-ESTER

- **CremerCOOR® ALB C12-15** | CAS-Nr. 68411-27-8
C12-15 Alkyl Benzoate
- **CremerCOOR® EHL** | CAS-Nr. 20292-08-4
2-Ethylhexyl Laurate
- **CremerCOOR® EHO** | CAS-Nr. 26339-02-0
2-Ethylhexyl Oleate
- **CremerCOOR® EHP** | CAS-Nr. 29806-73-3
2-Ethylhexyl Palmitate
- **CremerCOOR® EHS** | CAS-Nr. 91031-48-0
2-Ethylhexyl Stearate
- **CremerCOOR® IPM** | CAS-Nr. 110-27-0
Isopropyl Myristate
- **CremerCOOR® IPP** | CAS-Nr. 142-91-6
Isopropyl Palmitate
- **CremerCOOR® MPG** | CAS-Nr. 57-55-6
1,2-Propylene Glycol
- **CremerCOOR® Triacetin** | CAS-Nr. 102-76-1
Glycerol Triacetate

MCT-ÖL

- **CremerCOOR® MCT C8** | CAS-Nr. 538-23-8
Caprylic Triglyceride
- **CremerCOOR® MCT 60-40** | CAS-Nr. 65381-09-1
Caprylic / Capric Triglyceride
- **CremerCOOR® MCT 70-30** | CAS-Nr. 65381-09-1
Caprylic / Capric Triglyceride

METHYLESTER

- **CremerME® C8-10** | CAS-Nr. 85566-26-3
Fatty acids, C8-10, methyl ester
- **CremerME® C8-18** | CAS-Nr. 61788-59-8
Fatty acids, coco, methyl ester
- **CremerME® PME** | CAS-Nr. 67762-38-3
Fatty acids, C16-18 and C18-unsaturated, palm methyl ester
- **CremerME® RME** | CAS-Nr. 67762-38-3
Fatty acids, C16-18 and C18-unsaturated, rapeseed methyl ester
- **CremerME® RME-light Color** | CAS-Nr. 67762-38-3
Fatty acids, C16-18 and C18-unsaturated, rapeseed methyl ester
- **CremerME® S1885** |
CAS-Nr. 67762-38-3 / 68919-53-9
Fatty acids, soya, methyl ester

» CREMER OLEO STANDARDS

VARIANTEN

Allergenfrei, Non GMO, Non Palm, Foodgrade, REACH registriert, NATRUE konform, COSMOS non-organic approved, Vegan, China compliant, 100% Kokos

FORM

Flüssig

VERPACKUNG

Lose / Bulk im Tankwagen (TKW), IBC Container, Fässer (Drums), MCT-Öl zusätzlich: Kanister (Cans)

ZERTIFIZIERUNGEN

Kosher, Kosher Passover, Halal, HACCP, GMP+/QS, RSPO SCC, ISO 9001, IFS Broker

Weitere Varianten auf Anfrage.