Kawkaje sp. z o.o.
ul. Gabriela Narutowicza 97
44-280 Rydułtowy
NIP: 6472612535
tel. 574 788 744
email: sklep@kawkaje.com

Dane aktualne na dzień: 17-11-2026 22:33

Link do produktu: https://kawkaje.com/bio-olej-kokosowy-tloczony-na-zimno-z-calego-orzec-p-701.html



Bio olej kokosowy tłoczony na zimno z całego orzec

Cena	**35,00 zł**
Numer katalogowy	**NOMOLEKOKCALORZ250**

Opis produktu

BIO OLEJ KOKOSOWY

Produkt ekologiczny

Nasz olej kokosowy jest teraz jeszcze lepszy! Oto 2 powody dla których pokochasz nasz bio olej kokosowy jeszcze bardziej.

Certyfikat Naturland Fair który gwarantuje, że część zysków z produkcji oleju zostaje przeznaczona na poprawę warunków pracy pracowników na Sri Lance i zapewnia im godziwe płace. To aspekt społeczny, który sprawia, że wybierając olej kokosowy Naturland Fair, wspierasz uczciwe i etyczne praktyki w przemyśle kokosowym.

Jeszcze lepszy proces wytwarzania: w przypadku oleju kokosowego Naturland Fair, niezwykły proces obejmuje delikatne tłoczenie świeżego miąższu orzechów kokosowych wraz z ich drobną, naturalną brązowa skórką. To połączenie składników jest nie tylko unikalne, ale także stanowi wyjątkowy atut tego oleju. Dzięki takiemu procesowi produkt zyskuje znacznie więcej wartości odżywczych i zdrowotnych. Olej ten jest delikatnie brązowy, co jest jego naturalną cechą, a jego najwyższa jakość czyni go niezrównanym wśród innych olejów kokosowych.

Organiczny olej kokosowy dla przyjemności i witalności
Ölmühle Solling oferuje wyłącznie najwyższą jakość, tzw. „Virgin Coconut Oil“. Olej jest tłoczony mechanicznie z w pełni dojrzałych orzechów kokosowych, produkowany tak, by zachował swoje wartości odżywcze oraz oczywiście jest niewybielany i nierafinowany. Dlatego jego zaletami jest nie tylko subtelna nuta kokosowa, lecz również wartości odżywcze. Dostarcza m.in. średniołańcuchowych kwasów tłuszczowych, jak kwas laurynowy, rzadki mikroelement selen, antyoksydanty i jest wolny od cholesterolu oraz kwasów tłuszczowych trans.

Zastosowanie oleju kokosowego
Do smażenia, pieczenia, frytowania i duszenia a nawet do smarowania chleba. Nasze ekologiczne oleje kokosowe są wszechstronną alternatywą dla oleju, smalcu, masła i margaryny oraz dodatkowo nadają potrawom subtelnej kokosowej nuty. Ekologiczny olej kokosowy jest w postaci stałej do ok 24°C. W wyższych temperaturach przyjmuje postać płynną. Nie trzeba go przechowywać w lodówce! W świecie zachodnim olej kokosowy długo uważany był jako niezdrowy, ponieważ zawiera głównie nasycone kwasy tłuszczowe. Dziś jednak wiadomo już, że kokos właściwie jest niebezpieczny dla zdrowia tylko wtedy, gdy spadnie komuś na głowę ;)
Olej kokosowy to prawdziwa studnia bogactwa nasyconych kwasów tłuszczowych: kwas laurynowy, kwas mirystynowy, kwas palmitynowy, kwas stearynowy, kwas oleinowy, kwas linolowy. Olej kokosowy zawiera około 50 % kwasu laurynowego, który znajduje się również w mleku matki.
Ölmühle Solling oferuje wyłącznie najwyższą jakość, tzw. „Virgin Coconut Oil“. Olej jest tłoczony mechanicznie z w pełni dojrzałych orzechów kokosowych, produkowany tak, by zachował swoje wartości odżywcze oraz oczywiście jest niewybielany i nierafinowany. Dlatego jego zaletami jest nie tylko subtelna nuta kokosowa, lecz również wartości odżywcze. Dostarcza m.in. średniołańcuchowych kwasów tłuszczowych, jak kwas laurynowy, rzadki mikroelement selen, antyoksydanty i jest wolny od cholesterolu oraz kwasów tłuszczowych trans.

Kawkaje sp. z o.o.
ul. Gabriela Narutowicza 97
44-280 Rydułtowy
NIP: 6472612535
tel. 574 788 744
email: sklep@kawkaje.com

Składniki: olej kokosowy*

*z upraw ekologicznych.

Wartość odżywcza	**100 g**
Wartość energetyczna	3700/900 kcal
Tłuszcz w tym:	100 g
kwasy tłuszczowe nasycone	92 g
kwasy tłuszczowe jednonienasycone	6,5 g
kwasy tłuszczowe wielonienasycone	1,5 g
Węglowodany w tym cukry	0 g
Błonnik	0 g
Białko	0 g
Sól	0 g

Warunki przechowywania: po otwarciu przechowywać w lodówce.
Objętość netto: 250 ml.