

Link do produktu: <https://kawkaJe.com/olej-kokosowy-tloczony-na-zimno-bio-z-calego-orzecha-500ml-p-260.html>

Olej kokosowy tłoczony na zimno Bio z całego orzecha 500ml

Cena	54,00 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	NOMOLEKOK500

Opis produktu

Bio Olej kokosowy tłoczony na zimno z całego orzecha 500ml

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, niezwykle proces obejmuje delikatne tłoczenie świeżego miąższu orzechów kokosowych wraz z ich drobną, naturalną brązową 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 zachować 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.

Wartość odżywcza	w 100 g
Wartość energetyczna	3700 kJ /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	0 g



w tym cukry	0 g
Błonnik	0 g
Białko	0 g
Sól	0 g

Pochodzenie składników: Rolnictwo spoza UE.

Składniki: olej kokosowy*

***z upraw ekologicznych.**

Warunki przechowywania: po otwarciu przechowywać w lodówce.

Objętość netto: 500 ml