



Olio di cocco biologico

nativo

ideale per cucinare, cuocere al forno
arrostire e pressato a freddo, da coltivazione biologica controllata

L'olio di cocco di prima scelta viene estratto dalla polpa di noci di cocco mature da coltivazione biologica controllata mediante spremitura meccanica. Soprattutto l'alto contenuto di acido laurico rende questo olio particolarmente prezioso. Con il suo prelibato gusto al cocco è il condimento ideale per ricette orientali e asiatiche, ma viene utilizzato con piacere anche per la cucina europea. L'olio di cocco è particolarmente termostabile, per questo è molto adatto per cucinare, cuocere in forno e friggere. Gli intenditori utilizzano l'olio di cocco sul pane o semplicemente come alternativa al burro o margarina. Una vera leccornia che dovete assolutamente provare.

L'olio di cocco biologico può essere utilizzato anche come prezioso olio cosmetico per la pelle e i capelli.

Valori nutrizionali medi	per 100 ml
Valore energetico	3404 kJ/828 kcal
Grassi	92,0 g
- di cui acidi grassi saturi	86,6 g*
- di cui acidi grassi monoinsaturi	4,6 g
- di cui acidi grassi polinsaturi	0,8 g
Carboidrati	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

* di cui almeno 46 g acido laurico

Tenere al fresco e al riparo dalla luce.

L'olio di cocco biologico diventa liquido a temperature superiori a ca. 25° C.



DE-ÖKO-001
Agricoltura non UE

Contenuto 500 ml

Nr. art.: 665

Eti1019