



Olio di cocco biologico nativo

da coltivazione biologica controllata
Ideale per cucinare, cuocere in forno e friggere
spremuto a freddo

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. 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. Può essere utilizzato anche come prezioso olio cosmetico per pelle e capelli.



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

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 46 g acido laurico

Conservare in luogo fresco e al riparo dalla luce.



DE-ECO-001
Agricoltura non UE

Contenuto 1000 ml

Nr. art.: 670

Eti0318