



Olio di cocco biologico nativo

da coltivazione biologica controllata
Ideale per cucinare, cuocere in forno e friggere
spremuta 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. Con il suo prelibato gusto al cocco è il condimento ideale per ricette orientali e asiatiche, ma viene utilizzato con piacere anche nella 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. 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-ÖKO-001
Agricoltura non UE

Contenuto 1000 ml

Nr. art.: 667

Eti0918