



Olej kokosowy 100% BIO tłoczony na zimno 1000ml

Kod EAN: 4031192182027

Czas wysyłki: 48h

Cena

93,45 PLN

Opis produktu

Bio Olej Kokosowy na zimno tłoczony „extra virgin coconut oil“ 1000ml Ölmühle Solling

Składniki: 100 % bio olej kokosowy tłoczony na zimno.

Wartości odżywcze	w 100 g
Wartość energetyczna	3700 kJ / 900 kcal
Tłuszcz	100 g
w tym	
Kwasy tłuszczowe nasycone	92 g
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone	6,5 g
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone	1,5 g
Węglowodany	0g
w tym cukry	0 g
Białko	0 g
Sól	0 g

Zawartość netto: **1000 ml**

Pochodzenie surowca: **Sri Lanka**

Certyfikat Eko: DE-OKO-005

Producent: **Ölmühle Solling GmbH, Niemcy**

Podmiot odpowiedzialny: Nomak Sp. z o.o., ul. Obroki 130 20 d, 40-833 Katowice

Olej kokosowy nierafinowany, tłoczony na zimno, produkt bio-certyfikowany, pochodzenie surowca - plantacje ekologiczne na Sri Lance.

*** koniec opisu produktu ***

Kilka słów o oleju kokosowym

Olej kokosowy tłoczony na zimno charakteryzuje się naturalnym kokosowym zapachem, przez co jest bardzo cennionym i poszukiwanym produktem. Olej kokosowy stosuje się wewnątrz, w kuchni jako środek spożywczy, a także do użytku zewnętrznego, jako maseczka do włosów, oliwka do ciała czy maść na różnego rodzaju zmiany skórne. W kuchni może być stosowany do smażenia, pieczenia, frytowania i duszenia albo nawet do smarowania chleba. Nasze organiczne oleje kokosowe są wszechstronną alternatywą oleju, smalcu, masła i margaryny oraz dodatkowo nadają potrawom subtelnej nuty kokosowej. Organiczny olej kokosowy jest w postaci stałej, a w wyższych temperaturach w postaci płynnej. Nie trzeba go przechowywać w lodówce. Ze względu na swoją stałą postać olej nadaje się do smarowania pieczywa, można z powodzeniem zastąpić nim masło w pieczeniu. Idealny do smażenia w wysokich temperaturach, nie pali się, nie jęlczeje, a dzięki swoim właściwościom smakowym oraz aromacie, nadaje potrawom orientalny charakter.

Olej kokosowy (masło kokosowe, tłuszcz kokosowy) - olej otrzymywany poprzez tłoczenie kopry - twardego miąższu orzechów palmy kokosowej (Cocos Nucifera). W temperaturze poniżej 25°C przybiera wygląd przypominający ścięty, biały tłuszcz (stąd nazwany także masłem kokosowym).

Praktycznie nie zawiera utleniających się kwasów tłuszczowych, co sprawia że jest bardzo stabilny podczas smażenia w wysokich temperaturach. Oleje takie jak: sojowy, słonecznikowy lub z orzeszków ziemnych nie powinny być podgrzewane do wysokich temperatur. Olej kokosowy tłoczony na zimno nie zawiera tłuszczu trans.

Chętnie wykorzystuje się też wartości oleju kokosowego w kosmetyce. Aplikowany na skórę posiada właściwości nawilżające, może być stosowany na skórę całego ciała, a także jako maseczka lub serum na włosy. Aplikowany na włosy jest w stanie wnikać w strukturę włosa i dokładnie go nawilżyć, dzięki czemu włosy stają się miękkie, lśniące i mocne.

Stosowanie na skórę głowy wzmacnia cebulki, zapobiegając wypadaniu włosów. Zwiększa ukrwienie skóry i pomaga w walce z łupieżem. Można stosować jako maseczkę na całą długość włosów (a także skórę) przed myciem, lub nałożyć na same końcówki, aby zapobiec ich rozdwarzaniu.