

Olej kokosowy 100% BIO tłoczony na zimno

Kod EAN: 4031192182515

Czas wysyłki: 72 godziny

Cena

50,00 PLN

Opis produktu

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

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).

Olej kokosowy tłoczony na zimno charakteryzuje się naturalnym kokosowym zapachem, przez co jest bardzo cennionym i poszukiwanym produktem.

Około połowę zawartości takiego oleju stanowi kwas laurynowy, który w organizmie przekształca sie w monolauryn.

Skład:

zawiera nasycone kwasy tłuszczowe (ok. 80-90%):

40-50% kwasu laurynowego C12

15-20% kwasu mirystynowego C14

7-12% kwasu palmitynowego C16

5-11% kwasu kaprylowego C8

4-9% kwasu kaprynowego C10

1,5-5% kwasu stearynowego C18

1-1,5% kwasu kapronowego C6

oraz nienasycone kwasy tłuszczowe:

4-10% kwasu oleinowego C18

ok. 2% kwasu linolowego C18

do 0,2% kwasu linolenowego C18

Kwas laurynowy występuje w naturze w dużych ilościach tylko w orzechu kokosowym i w mleku matki, gdzie wraz z pokarmem dostaje się do organizmu dziecka i tam buduje jego odporność od samych narodzin. Kokosy zawierają też kwas kaprylowy.

Olej kokosowy jest też pierwszym tłuszczem, który nie przyczynia się do budowy tkanki tłuszczowej, a wręcz przeciwnie, pobudza przemianę materii i wspomaga ubytek wagi przy nadwadze.

Olej kokosowy stosuje się wewnętrznie oraz w kuchni, jako środek spożywczy, a także do użytku zewnętrznego, jako maseczka do włosów, oliwka do ciała czy maść na różnego rodzaju zmiany skórne.

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 jełczeje, a dzięki swoim właściwościom smakowym oraz aromacie, nadaje potrawom orientalny charakter.

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 tłuszczy trans.

Nieocenione są też wartości oleju kokosowego w kosmetyce. Olej posiada właściwości nawilżające, może być stosowany na skórę całego ciała, a także jako maseczka lub serum na włosy.

Jako jedyny olej chroni włosy przed utratą protein, dzięki swej specyficznej budowie olej kokosowy jest w stanie wniknąć w strukturę włosa i dokładnie go nawilżyć, dzięki czemu włosy stają sie 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 rozdwajaniu.

Opakowanie zawiera 500ml oleju kokosowego w słoiku.

Producent: Olmuhle Solling GmbH, Niemcy.

Certyfikat Eko: DE-OKO-005, Rolnictwo - Sri Lanka.

Pojemnośc netto:500ml

Pomiot odpowiedzialny: Nomak Sp z o.o. 43-180 Orzesze, ul.Jaśkowicka 20D