



Olej kokosowy nierafinowany Virgin 500ml Vivio

Kod EAN: 5902115105067

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

20,48 PLN

Opis produktu

Nierafinowany, tłoczony na zimno olej kokosowy - Vivio - 500ml

Polecany olej kokosowy pochodzi z najwyższej jakości miąższu indonezyjskiego kokosa. Jest to olej nieoczyszczony, tłoczony metodą na zimno.

Skład: 100% olej kokosowy, tłoczony na zimno, nierafinowany

Sposób użycia: olej nadaje się smażenia, pieczenia i duszenia potraw, smarowania pieczywa, jako dodatek do zup, sosów i innych dań. W kosmetyce do pielęgnacji skóry i włosów.

Wartości odżywcze w 100ml:

Energia: 3404KJ/828kcal

Tłuszcze: 92g

w tym nasycone: 86g

Przechowywanie: Przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu. Chronić przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych

W temp. do ok. 25stp. olej zachowuje postać stałą, powyżej tej temp. przechodzi w postać płynną

Pojemność: 500ml

Wyprodukowano w Polsce dla: Vivio

Kraj pochodzenia surowca: Indonezja / Filipiny (w zależności od partii)

Kilka słów o oleju kokosowym

Olej kokosowy zyskał swoją popularność ze względu na unikalny skład chemiczny. Zawiera on bowiem ok.90% tłuszczów nasyconych, jednak są to w głównej mierze:

- **kwasy laurynowe** składnik mleka matki, który ma wzmacniające odporność właściwości
- **kwasy kaprylowe** stosowany często w walce z grzybicą

Zastosowanie w kuchni:

Olej kokosowy można stosować jak masło i smarować nim m.in. chleb. Ponadto na jego bazie można przyrządzać ciasta, torty i czekoladowe desery. W związku z tym, że olej kokosowy rozpuszcza się w temperaturze ok. 26 stopni C, może być też dodawany do dressingów i sosów sałatkowych, oczywiście z umiarem.

http://www.poradnikzdrowie.pl/zywienie/co-jesz/olej-kokosowy-zastosowanie-w-kuchni-kosmetyce-wlasciwosci-oleju-kokoso_35755.html

Olej kokosowy może być wykorzystywany do smażenia naleśników, placków. Można go użyć także do warzyw i mięs. Zimny nadaje się do koktajli i napojów owocowych, smarowania chleba

Zastosowanie w kosmetyce:

Olej kokosowy tłoczony na zimno ma zastosowanie w kosmetyce. Polecany do pielęgnacji skóry trądzikowej, z oznakami wysypki, egzemy, świądu. Stosowany na twarz i ciało nawilża skórę. Nakładany na włosy nawilża je i wzmacnia.

Olej kokosowy można stosować jak masło i smarować nim m.in. chleb. Ponadto na jego bazie można przyrządzać ciasta, torty i czekoladowe desery. W związku z tym, że olej kokosowy rozpuszcza się w temperaturze ok. 26 stopni C, może być też dodawany do dressingów i sosów sałatkowych, oczywiście z umiarem.

http://www.poradnikzdrowie.pl/zywienie/co-jesz/olej-kokosowy-zastosowanie-w-kuchni-kosmetyce-wlasciwosci-oleju-kokoso_35755.html

Olej kokosowy można stosować jak masło i smarować nim m.in. chleb. Ponadto na jego bazie można przyrządzać ciasta, torty i czekoladowe desery. W związku z tym, że olej kokosowy rozpuszcza się w temperaturze ok. 26 stopni C, może być też dodawany do dressingów i sosów sałatkowych, oczywiście z umiarem.

http://www.poradnikzdrowie.pl/zywienie/co-jesz/olej-kokosowy-zastosowanie-w-kuchni-kosmetyce-wlasciwosci-oleju-kokoso_35755.html

Olej kokosowy można stosować jak masło i smarować nim m.in. chleb. Ponadto na jego bazie można przyrządzać ciasta, torty i czekoladowe desery. W związku z tym, że olej kokosowy rozpuszcza się w temperaturze ok. 26 stopni C, może być też dodawany do dressingów i sosów sałatkowych, oczywiście z umiarem.

http://www.poradnikzdrowie.pl/zywienie/co-jesz/olej-kokosowy-zastosowanie-w-kuchni-kosmetyce-wlasciwosci-oleju-kokoso_35755.ht

Wybierając olej kokosowy warto zwrócić uwagę na rodzaj oleju:

Rafinowany (oczyszczony)

- Uboższy w składniki odżywcze

- Brak charakterystycznego, kokosowego smaku i zapachu
- Poddawany wysokim temperaturom
- Dłuższa data przydatności i większa przezroczystość

Nierafinowany (nieoczyszczony)

- Bogatszy w składniki odżywcze
- Ma charakterystyczny zapach i smak
- Metoda pozyskiwania nie zakłada oddziaływania wysoką temperaturą i odbywa się mechanicznie co pozwala zachować więcej właściwości